

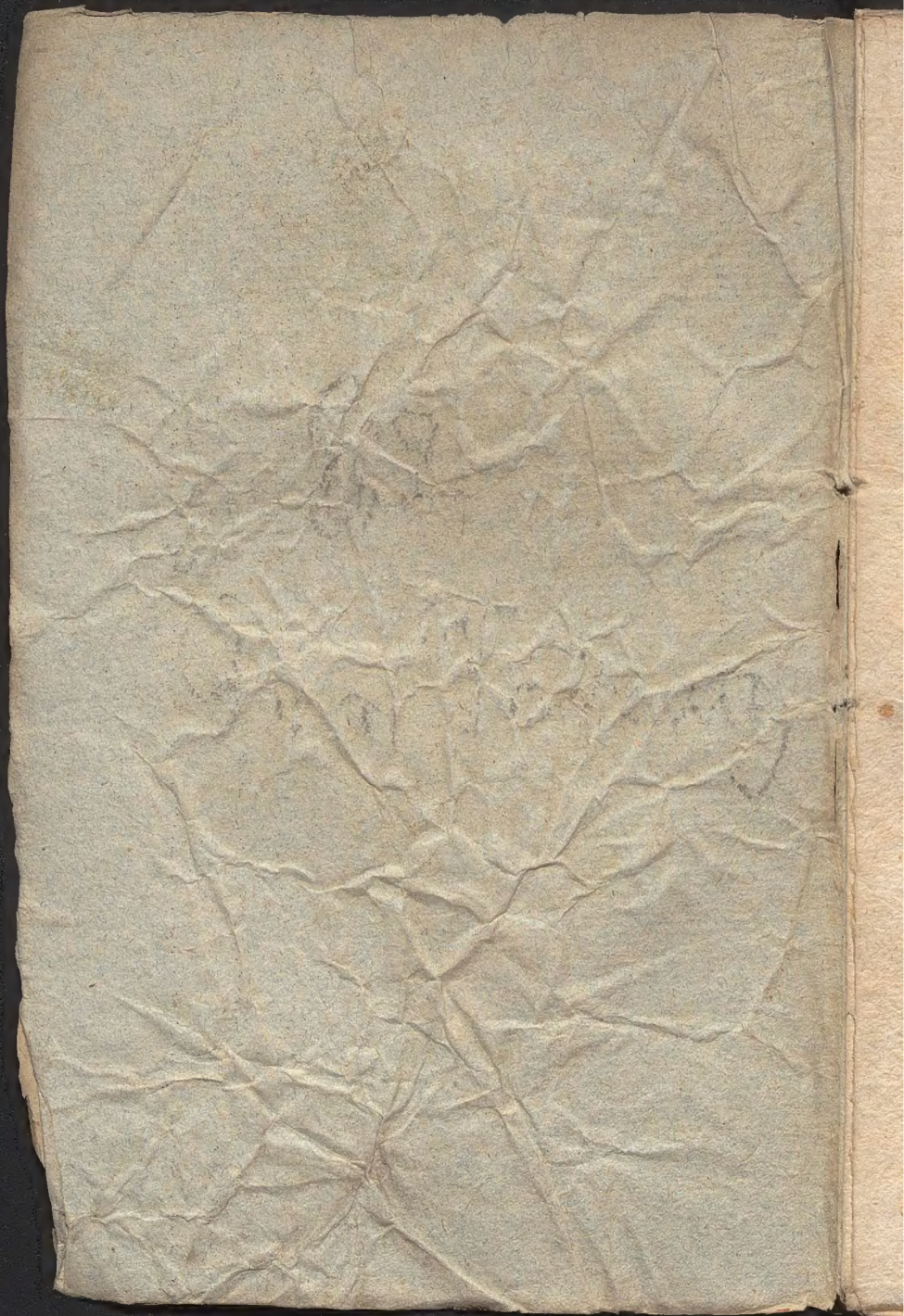


43081

Mag. St. Dr.

P

Bibliot.



Buchorzi Piotr Józef

KROTKA WIADOMOSC

O

K A W I E

O JEY

WŁASNOSCIACH, i SKUTKACH

Na zdrowie ludzkie sptywających.

Przez

P. BUCHCZ MEDYCYNY DOKTORA

po

FRANCUZKU NAPISANA,

a teraz

NA POLSKI JEZYK

PRZEŁOZONA.



W KRAKOWIE.

w Drukarni JANA MAYA.

1795.

DEF

Medyc. 1806



43081
I

K
dz
i t
bi
pi
rov
do
to
do
kie
co
pr



DO CZYTELNIKA.

Kiedy nam zbytek wprowadził w zwyczaj obce przysmaki, i teśmy tak powszechnie polubili, że nam się stały rzeczą pierwszej potrzeby, musi nas równie interesować onych wiadomość iak krajowych Produktów. Kawa z Nowego Świata do nas przywieziona, mimo takiej mieysc odległości stała się codziennym napoiem. Niemasz prawie Człowieka, któryby iej

)* (nie-

nieznał, i niezażywał, mało jest
ktoby iey nie lubił, i do niey na-
łogu nie miał. Nie jest w praw-
dzie Rośliną naszego Klimatu,
ale dla swojego użytku, dla
swoiey powszechności stała się
dla nas domową, obchodzi na-
sze zdrowie, naszą kieszeń, i
nasze spiżarnie. Ktoż nie bę-
dzie ciekawy, wiedzieć iey Hi-
storyą? znać o niey wszystkie
szczegulności, początek, zwy-
czay wzrost i sposob iey wy-
chowania? Tę nam czyni przy-
sługę Dzieło przez P. BUCHOZ
napisane, a dla moich Rodaków
na Polski ięzyk przełożone.
Dziełko to od wszystkich czy-
tane

tane byđż moŹe, byle tylko w
czytaniu pamiętałi na to, Źe w
niektorych częścicach samych U-
czonych interesuie. Opuściw-
szy więc w pierwszych Notach
Opisy Botaniczne i końcowe do-
datki, reszta zda mi się będzie
do kaŹdego poięcia, i poŹyte-
czną przyniesie mu zabawę.

W. K.



zawsz byde mój, byde ty w
czytnia pamietał na to, że w
niektórych częściach są w
czymś różnice. Opatruj-
sz więc w pierwszych słowach
Opatruj różnice i końcowe do-
datki, reszta da mi się będzie
do tego go porozić, i pożyte-
czną czynicie mi zdawać.

W. R.



KORTKA WIADOMOSC

O K A W I E

O iey wychowaniu , rożnych prepa-
racyach i własnościach tak pokar-
mnych iak lecznych .

KAWA znaioma iest w Botanice pod
imieniem *Kave. Cels. Prosp. Alpin*
Carinta. Hort. Malab. 10. Jasmine-
um Coffa. ju/s. Cofæa Lien. (a) Mu-
ray w 4tey swojej edycji *Systema*

(a) Charaktery iey są , że się okry-
wa kielichem czworodzielnym , ma-
łym , nadkwiatowym , koroną iednoli-
stną i leykowatą , w której rurka
iest okrągła szczupła i dłuższa od
O Kawie. A

Vegetabilium dwa tylko gatunki wspomina, lecz P. Aublet przydaie dwa drugie w historyi roślin *Guyany Francuzkiej*. Dla tego też my ich cztery położemy gatunki. Kawa jest częścią piątey klasy Linneusza, należy do roślin Pięcioprecikowych Iednosłupnych *Pentandria, Monogynia*.

kielicha, brzeg płaski w pięcioro podzielony, dłuższy od rurki, ma wyróżnienia lancetowe a boki zagiete. Precikow kwiatowych pięć szydełkowatych leżących na rurce korony. Główki ich liniowe i leżące są długości precika. Zarodek słupka jest cokolwiek okrągławy i podkwiatowy, szyka jego pojedyncza, długości korony, znamiona dwa pochylone kształtu szydełkowatago przy większe. Okrywką nasienną jest jagoda okrągła przewiązana na końcu, nasion dwa elyptycznych półokrągłych z iedney strony wydętych, z drugiej spłaszczonych, obleczonych skoreczką.

PIERWSZY GATUNEK.

Pierwszy gatunek kawy iest Kawa Arabska , *Coffæa Arabica* , *Coffæa floribas quinquesidis baccis dispersis*. Linn. Sist. Veg. edit Reich. f. 1. p. 478. amæn. Acad 6. mat. med. 62. Mill. dict N. 1. ellis monograph Lond. 1774. Blackio. t. 337. kniph. cent. 11. No. 32. reg. Bot. *Coffea hort. Cliff. rt. 59. hort. Ups. 41. Roy. Lugdb. 239. jasmineum Arabicum lauri folio* , *cujus semen apud nos Coffe dicitur*. juſs Act. 1713 p. 388. t. 7. *jasmineum Arabicum* , *Castaneæ folio* , *flore alio odoratisimo*. Till. Pis. 87. t. 32. *Avonymo similis Ægyptiaca* , *fructu baccis lauri simili*. bauh. Pin. 498. Pluk phytog 272. fig. 1. Bon. Alpin. Ægypt 36. t. 36. *Arabicher Coffe Baum* Linn. phlanzensist 1. p. 267. Lionenz , który tey rośliny osobny rodzaj utworzył , uważając iej koronę , liczbę i położenie pręcików ,

A ij

mniema, że iey w rodzaju Jazminów umieścić niemożna, i dodać nawet, że Kawa tak jest daleka do Jazminu, iak korkowe drzewo od dębu. Obacz opisanie iey, którąśmy dali podług Lineusza. (b)

(b) W tey Kawie liściespodem w kącie żyłek pobocznych iest opatrzone otworem odciedzałym wilgoć. P. Jussieu debrze nami ją opisał w pamiętniku, który czytał w Akademii 1713. Drzewo, które on opisywał w ogrodzie królewskim, miało pięć stop wysokości a cał grubości, gałęzie w całej długości pieńka mieyscami wyrastaia na przeciwko siebie, podwoyne, i takim porządkiem, że się krzyżują nawzajem; są gietkie, okrągłe, mieyscami węzłowate, okryte wraz ze pniem skorką białawą bardzo cienką, która usychając pada się. Brzegi iey są twarde a w smaku słodkie. Niższe gałęzie są zazwyczaj pojedyncze i bardziey poziome niż wyższe, które ku wierzchołkowi pieńka dzielą się na inne drobniejsze,

Kawa, która teraz rośnie w Arabii
szczęśliwej i Etiopii, rośnie w swo-

które z kątów listkowych tym samym
porządkiem wyrastaia co i pieńkowe.
Wszystkie zaś są okryte listkami
całkowitemi bez ząbków ani karbow,
lecz w obwodzie ostre, stoia po dwa
na przeciw siebie. Wyrastaia ony z
węzłów gałęziowych i są podobne li-
ściom laurowym, z tą tylko różnicą
iż nie są tak suche i grube. Pywają
zazwyczaj szersze i ostrzeysze na
końcu, który się często na bok skła-
nia. Są koloru żywo zielonego i po-
łyskującego się z wierzchu, a blade-
zielonego ze spodu, świeżo rozwinię-
ne są żółtawo zielone i faliste po
brzegach, lecz to może pochodzić od
wychowania. Smak ich nie jest ko-
rzenny aromatyczny, lecz zielny.
Naywiększe listki mają około dwóch
calów szerokości naywiększey, a czte-
ry do pięciu długości, ogonki ich są
krotkie. Z kawa liściowego często
wyrastaia po cztery albo pięć kwia-
tów na krotkiey szypułce, które są
białe, jednostayne, wielkości i figu-

iew oyczyźnie a nawet Batawii do wysokości 40. stop, lecz grubość pieńka

ry Jazminu Hiszpańskiego, wyjąwszy tylko, że rurkę mają krotszą i wyrznięcia mniejsze, mają przy tym pięć precikow z główkami żółtawemi, których w Jazminie dwa tylko się znajdują. Preciki przedłużone są nad rurkę kwiatową, i otaczają dwudzielną szybkę, która powstaje na zarodku czyli słupku, osadzonym w dnie kielicha zielonego na czterech podporach dwóch większych a dwóch mniejszych na przemian: te kwiaty mają zapach przyjemny lecz prędko giną. Płód czyli nowy owoc jest wielkości i figury bigarow, ma na końcu przewiązkę: początku jest jasno zielony potem czerwienieje, a w swojej dojrzałości ciemno czerwony. Mięsiistość tego owocu jest flegmista i nieprzyjemna, a kiedy uschnie, odmienia się w mięsiistość naszych śliwek czerwonych i suchych; wielkość jego zbliża się do wielkości jagód laurowych. Mięsiistość owocu służy za powłokę dwóm łupinom cienkim owal-

nieprzechodzi czterech lub pięciu całów, zbierają z niego owoc dwa albo

nym ściśle zamkniętym, i wypukło okrągłym w środku, a po brzegach płaskim, koloru białego żółtawego. Każda z nich zawiera nasienie twarde owalne wygięte na swoim grzbiecie, a płaskie z strony przeciwney i wydłużone, a w całej długości tego boku mające brodzę głęboką. Smak iey był podobny smakowi kawy Arabskiej. Jeżeli się jedno z tych nasion zepsunie, drugie pozostałe zazwyczaj więcej nabiera obietści z strony wypukłej, i zastępuje środek owocu.

KAWA ARABSKA wyrażona jest w nowey edycyi Blackwela na Tabl. 337. w iedenastey centnyri kniphof. n. 32. w Pamiętnikach Akademii umiejętności w Paryżu roku 1713. tab. 7. w Phytograph Pakeneta t. 272. fig. 1. „w Hortus Pisanus, Titlego t. 32. w Historji Egipskiej przez Alpina t. 36. w naszych Darach Cudownych i różnie kolorowana w krolestwie roślin t. 132. i 164. z ktorego wyciągnęliśmy tablicę do tey dyfsertacji, kto-

trzy razy do roku , który się suszy , aby z niego ziarna otrzymać . Ziarna doby waią się złupiny , tłukąc ie tłuczkiem drewnianym , w moździerzu leykowatym , a plewa i proch oddziela się przez wianie . W kaźdey porze roku można widzieć na drzewie owoce , a prawie zawsze kwiaty . Stare szczepy mniej przynoszą owocu iak młode , te zaś w drugim albo trzecim roku wydaia .

Historya iey różkrzewienia.

P. *Beniamin Mezeley* Medycyny Doktor wydał w roku 1785. po Angielsku w Londynie obserwacye nad własnościami i skutkami Kawy . Ten Autor zasadzając się na powadze rękopisma Arabskiego znajduiącego się w Publiczney Bibliotece w Paryżu , uważa , że kawa chociaż wzięła początek w Arabii szczęśliwey , była iednak u-

rey rysunki były nam przysłane pod imieniem kawydzikiey w kwiatach i owocu.

żywana w Afryce i Persyi daleko pierwey, niżeli Arabowie pić ją zaczęli. Lecz potym używanie iey rozszerzy. Ilo się od Edenu po całej Arabii i innych częściach Państwa Ottomańskiego, że nareszcie pod panowaniem Solimana wielkiego 1554. w prowadzona była do Konstantynopola, a prawie w sto lat potem do Londynu i Paryża, iak powiem niżej.

Kawa iako inne obiekta fantazyi i enthuzyamzu doznała różnych rewolucyi. Wielki Mufty w Konstantynopolu rozgniewany o to, że meczety porzucono dla kawy, ogłosił urzędownie, że napój ten był obięty prawami Mahometa, który zakazuje używać napoiów mocnych. W Anglii pod panowaniem Karola II. 1675. Kawiarnie były zamknięte iako mieszkania rozruchów; z tym wszystkim nieprzestano używać tego napoju, i mówią, że w Konstantynopolu spotrzebują iey co-rocennie za większą sumę, niżeli w Paryżu za wino. Podług Boerhave-

go, Gubernator Hollenderski był naj-
 pierwszv, który dostawszy świeżych
 jagód tego drzewa, załadził je w Ra-
 tawii, i szczep, który z tamtąd do Am-
 sterdamu postano w roku 1690. z ro-
 dził owoce, i potym dostarczył na-
 sion dla całych I. dyi zachodnich.

Zdaie się że pierwszy szczep, któ-
 ry pielęgnowano w ogrodzie królew-
 skim w Paryżu był przyniesiony od P.
Resson officvera Artilleryi. Ale gdy
 ten zaginął, P. *Bankras* Burmistrz Am-
 sterdamu w 1714. posłał Ludwiko-
 wi XIV. szczep kawy, którego histo-
 rya ciekawa, bo on był oycem wszy-
 stkich szczepów kawy, na naszych wy-
 spach Ameryki. Młode latorośle,
 które w roku 1716. z tego szczepu wy-
 rosły, były powierzone P. *Izembergo-
 wi* Medykowi, aby je przewiózł do
 naszych kolonii Antylskich; lecz gdy
 ten Medyk w krotce po swoim przyby-
 ciu umarł, to doświadczenie niewzię-
 ło skutku, iakiego się spodziewano.
 Więc Pu, *Clieux* winne są wyspy zho-

zbogacenie Martyniki tą rośliną, i iego staraniom przyznać potrzeba, że się w 1720. ta powtórna proba udała. Ten dobry Obywatel na ów czas kapitan Infanteryi a Horąży okrętu dostawszy przez kredyt P. *Clieux* Medyka młody szczepek kawy, który w ogrodzie królewskim z ziarna był wyrost, popłynął z nim do Martyniki. Ale pozwólmy tu dać sprawę P. *Clieux* o swoim przedsięwzięciu, iak się wyraził w liście do P. *Aublet* Botanika królewskiego w liście pisanym 22. Lutego 1774.

„Dostawszy tę roślinę tak drogiey dla mnie, puścilem się w żegluge z naywiększym ukontentowaniem. Okręt, który mnie wiozł, był to okręt kupiecki, którego imię, równie iak i kapitana nim rządzącego wypadło mi z pamięci: co zaś doskonale pamiętam, iest to, że podróż była długa, i że tak nam zabrakło wody, iż porcvą, którey dostałem, musiałem dzie-
lić się ze szczechkiem kawy, w którym

najszczęśliwsze pokładałem nadzieie. i który był jedyną dla mnie roskoszą. Tym więcej on potrzebował pomocy, że był bardzo słaby, gdyż nie był większy iak goździkowa gałązka. Przybywszy do siebie, najpierwsze moje było staranie, zasadzić go pilnie w moim ogrodzie, iako mieyscu najprzyzwoitszym do iego wzrostu. Chociażem go strzegł własnym okiem; ledwo iednak kilka razy nie był mi porwany, tak dalece; żem go musiał obsadzić sztachetami, i utrzymywać przy nim stróża aż do iego zupełney dojrzałości. Skutek uwieńczył moje nadzieę, zebrałem blisko dwa funty ziarna, i tem podzielił pomiędzy te osoby, którem osądził najsposobnieysze do starania się o pomyślne rozmnożenie tey planty. Pierwszy zbiór był bardzo obfity, a po drugim iuż byliśmy w stanie powszechnie ją rozmnożyć. Lecz co nam szczególniey posłużyło do iey rozkrzewienia, było to, że w dwa lata potem,

wszystkie drzewa kraiowego kakao były zepsute i z korzenia wyrwane przez straszną burzę i wylew, który całe te pola zatopił, gdzie były owe drzewa sadzone. Natychmiast ów grunt iak nuyrzęczniey był zażyty na plantacyą kawy, i prawie cud nam pokazał, bo nas postawił w stanie rozkrzewienia iey wszędzie, posłania do S. Domingo, Guadalupe i wysp przyległych, gdzie była rozmnożona z nuylepszym skutkiem.

W tym samym czasie roku 1719. kawa do *Kayen* przywieziona była. Zbieg ieden kolonii Francuskiey, schroniwszy się w osadach Hollenderskich *Guyany*, żałował tego kraiu, który porzucił, a żądając z swemi zionkami powrócić, pisał z Surynamu: iż ieżeli go chcą nazad przyjąć, i darować mu błąd iego, przyniesie im ziarna kawy zdadne do wzrośnienia, pomimo surowych kar przeciwko tym, którzyby wynosili te ziarna. Na słowo dane przybył do *Kayen* z świeże-

żemi iądrkami kawy, oddał ie, Pu. *Albon* Kommissarzowi Zeglarstwa, który się podiał pielegnować ie. Starania iego naylepszy odebrały skutek, owoce, które te drzewa wydały, były podzielone między mieszkańców, i w krótkim czasie tak rozmnożyli kasę, że z nich zbierali plony bardzo zyskowne. Kompania Indyjska w Paryżu w roku 1717. przez *P. Dufouger Gremer* posłała na wyspę Bourbon, nie które szczepy kawiane z Moki, które były oddane *P. Desforges Boucher* Namiestnikowi królewskiemu tey wyspy. W roku podobno 1720. już tam tylko ieden szczepek pozostał, lecz tak wiele obrodził, iż z niego przynajmniej 15,000. ziarn w sadzono w ziemię.

DRUGI GATUNEK KAWY, S. DOMINGO.

Drugi iest gatunek kawa zachodnia.
Kawa z Wyspy S. Dominigo *Cofea*

occidentalis, *Cofea floribus quadri-*
fidiis, *baceis monospermis* Linn.
Sist. plant. edit Reich t. 1. p. 479.
Jacq, Americ. 67, put. p. 37. i 68.
pavetta folius oblongo ovatis oppo-
sitis, stipulis setaceis, *Brew. Jam.*
172. t. 6. fig. 1. Jasminum arbo-
rescens lauri foliis flore albo odo-
ratissimo. Plum. spec. 17. jea. 156.
fig. 2. abendlonischer Coffenbaum
Linn. Psl. 1. p. 273 (c) Ten gatu-

(c) To drzewko iest proste, gałęzi-
 ste wysokie na 6. stop, liście ma lan-
 cetowe, owalne, w końcach tępe,
 świetne, na ogonkach na przeciwko
 siebie stojące, i na najmniejszych
 tylko gałązkach utrzymujące się.
 Naymłodsze listki mają wielkość
 część cala, szypułki szydłowate i
 kończyste, między sobą na prze-iw-
 ko, a z ogonkami na przemian sto-
 iące. Grona liściate czasem z końca,
 a czasem z kąta wyrastają, obsadzo-
 ne są kwiatami mocno pachnącemi.
 Ich korona iest biała iak śnieg i
 czworodzielna w poprzedzającym zaś
 gatunku pięciodzielna.

nek rośnie w Ameryce północney na wyspie S. Dominika, przy kąpie Francuskim i po lasach Guyany. Wyrażona jest między plantami Ameryki przez Jacquina na tab. 47. w drugiej Edycyi kolorowey tab. 68. W historyi Jamaiki przez Browna tab. 6. fig. 1. a w plantach P. Plumier przez Burmanna tab. 156. fig. 1.

Zamiar Dzieła.

Mówiąc o pierwszym gatunku kawy to jest Arabskiey, powiedziałem w iey History niektóre zdarzenia osobliwie o sposobie, iakim była wprowadzona iey kultura do naszych osad. Lecz prawie tylko dotknąłem, co się tyczy samego drzewa, którego owoc zdaie się teraz całej Europie dostarczać napoju wziętego prawie za rzecz pierwszej potrzeby. Tu się więc rozszerzę dłużej nad Historyą tego drzewa, opowiem sposób, którym się wychowuje z pożytkiem w osadach naszych Amerykańskich, a dla osobli-

wości w oranżeryach Francyi, daley podam iey Rozbiór Chemiczny. przwtoczę iey pochwały w Pamiętniku ód iednego Anonima w Dzienniku *la Nature considerée* przysłane, zakończę o własnościach pokarmnych i lekarskich z uwagami nad niemi.

HISTORYA

Rozszerzonego gustu do kawy.

Kawa mówi Xdz: Raynal, w swojej *Historji Filozoficznej i politycznej Europejczyków w obu Indyach*, wychodzi zazwyczaj z wyższej Arabii, gdzie od czasów niepamiętnych była znaioma, i dotąd się szczęśliwie chowa. P. Grené de Mezières ieden z najświatlejszych Agentów, których Francya w Indjach miała, miał ten owoc i często go używał. Był on daleko większy i dłuższy, ale zieleniejszy, i prawie tak pachniący, iak ten, którego w Arabii na końcu 15.

O Kawie.

B

wieku zaczęto zbierać. Mniemanie jest pospolite, że Mollach Chapely zwany naypierwszy był z Arabów, który używał kawy, dla pozbycia się ustawiczney ociężałości, która mu nie pozwalała należycie pilnować swoich Nokturnów (d) Jego Derwisze nasladowali go potem, a przykład ich pociągnął Doktorów Prawa Machometanśkiego, i w krótcie postrzeżono, że ten napóy przez wolne poruszenie krwi czyścił, rozpędzał ciężkość żołądka, i rozweselał umysł. Nareszcie i ci, którzy niemeli potrzeby ustawicznego czuwania, przcieli go wzwycać. Z brzegów więc morza czerwonego przeszedł do Medyny i Me-

(d) Ten Przełożony klasztoru, słysząc od wielu pasterzy, że owoc kawy kozy pasące się orzyźwiał, i snu ie prawie pozbawiał, pierwszy miał zrobić to doświadczenie na sobie, i innych go nauczył. Oni mniemają, że ieden Mufty chcąc na modlitwie swoich naypobożniejszych przetrwać Derwiszow zaczął kawę używać.

cki, a przez Pielgrzymów na cały kray Machometanski.

W tych okolicach, gdzie obyczaje nie są tak wolne jak u nas, postanowiono Domy Publiczne, na szynkowanie kawy. Lecz wkrótce Domy Perskie stały się miejscami ohydnyemi. Dopiero gdy Dwór wyprzątnął tę gorszącą rozwiozłość; domy owe stały się uczciwem schronieniem ludzi wolnych, i miejscem spoczynku dla ludzi pracujących. Politycy rozmawiali tam o nowinach, Poeci czytali swe wiersze, Mollachy swoje kazania. I lubo kawa długo cierpiała prześladowania w Stambule, iekieśmy już mówili; iednak od XVI. wieku używanie iey stało się powszechnym we wszystkich kraiach Sultana.

Na początku ostatniego wieku niektórzy kupcy Angielscy i Hollenderscy zakosztowawszy kawy Lewantskiej, dali ją poznać i w swoim krain, lecz w Marsylii dopiero 1648. zaczęto ją

używać. *Thevenot* sławny Woyażer powracając z swojej podróży 1658. częstował kawą swoich najbliższych przyjaciół. Nakoniec *Soliman Aga*, posłany od W. Sultana do *Ludwika XIV.* w Poselstwie, częstował Damy Paryskie podług zwyczaju kraju swojego likworem kawy. I chociaż kolor iey był czarny, smk przykry i gorzki, jednak osobliwość iey i nowość podobała się. Po odjeździe *Solimana Agi* starano się zawsze dostawać kawy i pić ją po Turecku: A lubo źle naśladowano sposob iey gotowania; nieprzestano jednak iey używać. Naśladowano tace pokostowe, wystarano się o Filiżanki Porcelanowe i Serwety z frązłami złotemi, iakich Turcy używali. Ta moda z domów prywatnych przeszła do sklepów. Gdy ieden Ormianin imieniem *Pascal* 1672. założył kawiarnią na iarmarku *S. Germana*, a po skończonym iarmarku przeniósł ją *au Quai de l'Ecole*, gdzie znaczną zrobił fortunę. Następcy ie-

go już nie tak się udało. Dopiero na początku tego wieku ieden Sycylińczyk nazwiskiem Prokop, przywrócił sławę kawiarniom, założywszy sklep iak Paskal na iarmarku S. Germana. Tenże był wspaniale ubrany, najpiękniejszego sprowadzał kompanie z Paryża, i przez swoją attencyą cały dzień je zatrzymywał, iako najlepsze, dla nich ofiarując kupno. Przy szynku kawy przedawał jeszcze herbatę, czekoladę, i wszelkie gorące trunki. Nakoniec osiadł w porządnej Sali na przeciwko komedyi Francuskich, i kawa jego od 30. lat była *rendevous* Amatorów teatru i placem Dysput Literackich.

Po założeniu kawiarni w Paryżu upadły inne szynkownie, gdzie dawniey ludzie uczciwi schodzili się bez skrupułu. Wzięli potem zwyczaj uczęszczać i bawić się w kawiarniach: bo tam zastawali ludzi oświeconych, Gazeciarzów, i często najlepszą kompanią, z którą mogli pożytecznie i nile przepędzić kilka godzin. Lecz te

dobre czasy już minęły, i ponieważ
dzisiaj te miejsca napelnily się ludź-
mi podevrzanemi, uczciwe kompa-
nie porzuciły je, a na ich miejsce dla
jednych nastąpiły szynkownie, dla
drugich Mizea niedawno założone w
Paryżu.

Nieprz. iaciele Kawy przypisują iey
szkodliwe skutki Opium. Mniemają
nayprzod, że krew rozbiia, a potem
ią zwiera. To pewna, że zbyt tego
napoju jest przeciwny nerwom.
Willis, Doktor Angielski utrzymuje,
że używanie iey długie nakoniec spra-
wuje paraliż. Wiadomy jest wszyst-
kim żart pewney faworyty Króla Per-
skiego, która widząc przez szparę
swoich żaluzyi, że stajenni nie mogą
ogiera utrzymać, rzekła, iż aby go
zrobić łagodnym i spokojnym potrze-
ba dawać mu Kawę. Wiedziała bo-
wiem dobrze, że W. Sultan iey Pan
zbyt iey wiele używał. (d)

(d) Turcy przyznają iey, powszechnie że
kawa jest szkodliwa Generacyi, i zby-

Oprócz Kawy, która nam przychodzi z Arabii, mamy jeszcze od roku 1720. z naszej wyspy Bourbon bardzo dobrego gatunku, a więcey daleko z Martyniki i innych wysp Antylskich. (e) Nasi Amerykanie utrzymują, że iest tak przednia iak Lewantcka, ale na to niezgadzaia się nasi probierze. Z tym wszystkim, gdyby nasze Kolonie. nieutrzymywały drzew kawnych, nie mogłaby Francya wystarczyć takiey wielości Kawy, iaka się potrzebuie. Musielibyśmy udadź się do palonego żyta, i innych kaw fałszywych, między którymi żyto ieszcze mniej iest szkodliwe. Z

tniemu kawy używanu przypisują umniejszeniu ludności, w niektórych ich Prowincyach, które dawniey były ludnemi. Ale Dufour zbiera to mniemanie w traktacie swoim o kawie. Turcy więc niechcąc się przyznać do złego u siebie Rządu, obwiniają kawę o wyludnienie swych Kraiow.
(e) Jak wiele ten artykuł handlu przynosił Francuzom pożytku, można

tey okazyi bardzo stosownie wspomniemy tu o z bogaceniu się iednego człowieka, który ieszcze znaydnie się w Europie, i dosyć iest znakomity dla swoich bogactw i talentów. Prowadził on dość mierny handel w iedney Niemieckiey Prowincyi, gdzie gust do Kawy tak się bardzo rozszerzył, że Arendarze Dworscy nie mogli wystarczyć dostawiać iey po Sklepach, chociaż iak mogli oszukiwali iey miłośników, sprzedając Kawę z wysp nasytych za kawę z Moki, boby i różne szkodliwe ziarna za prawdziwą Kawę. Gdy się więc pomnażały skargi przeciwko Kupcom uprzywileiowanym, człowiek o którym tu mówimy zrobił bardzo śmiałą spekulacyą, która mu się dziwnie udała. Proponował on Monarsze, żeby mu puścił Kawę w aręde, za cenę droższą iak iego poprzednikom, co i otrzymał, obwie-

stać widzieć, że np. w R. 1776. wywieźli z S. Domingo Kawy 32,000,000 funtów, za którą na mieyscu 12,800,000.

ścił potem, że dla większej wygody
przedawać będzie paloną Kawę w ma-
łych pakietach, z których każdy wy-
starczać będzie na filiżankę. Podoba-
ła się wszystkim iego propozycja;
znaczny miał odbył na swoje paczki,
i Kawa iego zdawała się być przednia.
Dzierżawca wielką zrobił fortunę, i
dopiero nierychło dowiedziano się ie-
go sekretu, iż sprzedawał żyto palone
za Kawę. Przynajmniej nikt z tego
niechorował, a ten postępek nie był
w nnieyszy iak pomieszanie wina, by-
leby mieszanina cō szkodliwego zdro-
wiu nie miała.

Kultura Kawy.

Na wyspie Bourbon (f) był zwy-
czaj zbierać po Kawienicach młode la-

(f) Wyspa Bourbon inaczey Mascarei-
gne jest wyspa w Afryce na Oceanie
Murzyńskim należy do Francyi. Od-
legła jest od Równika, na 20. gra-
dusow w szerokości południowej, a

torośle, które się puszczają z Owocu upadłego: lecz to na nic się nieprzydało, bo doświadczenie okazało, że te rośliny po ich przesadzeniu przez długi czas słabiej. Zasiaw kawy powinien być w polu otwartym. Uprawivszy należycie ziemię, i nawiozwszy ją gnoiem dobrze ugnitym, podzieli się ta ziemia na kwatery, na których porobią się roweczki na pół cala głębokie, w te rowki sadzić się będą owoce obłupane ze skórki trzy cale między niemi zostawiając miejsca, i przykryją się ziemią. Potrzeba zaś na to wybierać ziarna dojrzałe i świeże, bo skoro za schną, nie wschodzą.

zatem leży w pasie gorącym i jest krajem prostsłonecznym. W których to krajach przypada lato w Miesiącu Grudniu, Styczniu, i Lutym, zima zaś w Czerwcu i Lipcu. Zima jeszcze różni się wiele od naszej, nie jest tak śnieżna, i mroźna jak u nas, lecz tylko deszcze i wiatry temperaturę powietrza w nich odmienają.

Zasiew Kawy.

Zebym z owocu zdiać mięksisz, Murzyni chorzy lub wzmagaący gniotą iąg dę gdy jest czerwona walkiem drewnianym i wybieraia ziarna. Ziarna które mają bydź sadzone niepowinny długo leżeć na kupie, ponieważ mięksisz sfermentowałby, a ta fermentacya szkodzi wschodzeniu. Gdy się z ziarna odeymie mięksisz, kładzie się w popiół, który przylega i klei się do niego, przez co niedopuszcza, aby się ziarna z sobą spoily, i ułatwia ich zasianie. Niektórzy rozumieli, że lepiey jest cały owoc sadzić, to jest z iego mięksiszem. Lecz gdy się ten mięksisz w ziemi zeschnie, przeszkadza wschodzeniu ziarna, a dotego trafia się często, że iedno z iąderek spólną powłoką okrytych prędzey wschodzi niż drugie, listki zaś nasienne są okryte skureczką, osobną każdego iadrka, więc kielek wschodzący podnosi tę skóreczkę z listkami, a czasem i samę

ziarno wyciąga z ziemi. Gdy tedy okrycie właściwe każdemu iądru, zamyka się w okrycin spólnym obydwóm iąderkom; więc koniecznie z trzech rzeczy wypada jedna, albo że kielek czyli szypulka słaba rośliny nie ma dosyć mocy do utrzymania ciężaru drugiego iądra i miękiszka, i razem ziemi, która je okrywa, i w ten czas plania ginie; albo jeżeli wiatr mocny chwilec tym gmachem słabym, ułame młłą szypulkę, albo nakoniec drugie iądro później wschodząc nad ziemię, usycha i ginie od wiatrów i słońca palącego.

Pora czasu nayprzychylniejsza zaśewom iest Marzec, Kwiecień, Mai, i Czerwiec, bo rośliny wyrastające, nieścierpią większego gorąca iak ciepło zimowe tamtych krajów, a zatem są iuż dosyć zmocnione, gdy upały letnie nastąpią. Rośliny zaś wyrastające w Grudniu i Styczniu są wystawione w samym początku na naygwałtowniejsze gorąca, ktore ich bardzo wiele gubi.

Istotną jest rzeczą wszelkie oczyszczać chwasty: te wykopują się nie rydłem ale motyką, bo mała odległość tych plant od siebie niepozwała rydła używać. Zasiewy kawne skrapiają się nietylko dla ubezpieczenia od suszy, ale też dla przyspieszenia im wzrostu, skrapiania zaś wieczorne lepsze są od dziennych i rannych. Jeśli jest blisko rzeka, można puścić wodę około grządek, które dla tego być powinny wąskie, aby mogły być zupełnie wodą oblane. Chcąc polewać skrapianiem, ściezki tak się powinny urządzić, aby wyższemi były od zagonów, które się polewają, albo też podwyższają się tylko brzegi zagonów, i zalewają razem, uważając iednak aby w obu przypadkach rośliny nie były zatopione. Trzeci sposób polewania zależy na tem, aby zrobić grządki wyższemi od ściezek przedzielających. Puszcza się woda do pierwszej, i zastawia się z drugiego końca, dzieci w chodzą w te ście-

sżki i konwiami rozlewają wodę na grządki po obu stronach póki dobrze nienamokną.

Pierwsze dwa sposoby są nuyprędsze i nuyłatwieysze, lecz nietak pożyteczne jak trzeci. Jeżeli iednak ziemia w Kawiennicy iest zbyt wilgotna; Kawa żółknie, powoli rośnie, i niezdatna iest do przesadzania.

Często się zdarza że gospodarzom zabraknie roślin do przesadzania, co opóźnia robotę, odwłoczy zbór, i ciągnie wiele nieprzyzwoitości tak w szukaniu ich gdzie indziey, iako też w odmianie gruntu. Lepiej więc mieć w szkółce kilka tysięcy nadto, niżeli żeby ich brakło.

Potrzeba zaśiewy robić corocznie dla zapelnienia szczepow uschniętych, od słońca, suszy, robactwa, pędraków znaiomych na naszych wyspach i pałąków, które często nuyżywsze drzewa kawy psują, zwłaszcza w pierwszych latach ich przesadzenia.

Nasiona wydaia niekiedy pewne odmiennosci, w których zdarzyć się mogą różne odkrycia. Dwie np. drobne Kawy na wyspie Bourbon, które są lepszego gatunku, i mają nazwiska *Aden*, *Oden* albo *Ouden* nie są tylko odmiennosci jednego gatunku, które pielęgnowaniu przypisać potrzeba. Chcąc podobne odmiennosci rozmnożyć, potrzeba użyć szczepienia.

Kilka lat temu, iaksię pokazał iakis czariny chrabaszczyk, który liście kawiane zjadał. Tego Owadu bardzicy strzeba się trzedz w szkole niżeli w Kawnicy zasadzoney. Podobieństwo iest, że on był przyniesiony z Kapu *Dobrej Nadziei*. Hollendrzy wieczor stawiaią na drzewie trębki z papieru lub liścia, w których ten Owad w nocy się zgromadza. Zdeymnie się trębka bardzo rano, i zabiaią chrabaszczę, które się w nich zayduią. Można także i tego użyć sposobu, aby wstrząsać drzewo, z którego ten Owad spadnie i pobie się. Drugi Owad biały.

który na wyspie Francuzkiej nazywa-
ia *Pou* czyli *Pędraki*, przylega do ga-
łęzi liści, a nawet do korzeni Kawy,
i suszy je. Niedają się widzieć te pę-
draki, między zasiewami, tylko na
miejscach suchych, i gdy się pole-
waia często, tedy wyginą pędraki.

Czynione były doświadczenia, czy-
liby niemożna założyć Kawiennic z sa-
mego ziarn posadzenia na polach?
lecz ten sposób niemoże służyć tylko
w Kraiach dżdżystych; z tym wszy-
stkim Kawa nieprzesadana mając głów-
ny korzeń nienaruszony lepiej się
nawalnicom opiera.

Czyli to Kawa sieie się na to aby
została w miejscu, czyli też dla prze-
sadzania, nie trzeba nic więcej na tym-
że polu zasiewać prócz *Maizu* i *Gro-
chu* małego, i jeszcze oddalając pier-
wsze od Kawy, a drugie tycząc aby
się nieczepiły do niej. To w pierw-
szych latach zasiewu tylko czynić mo-
żna, potem zaś nic zasiewać niena-
leży po między Kawę. Grochy z Ka-
pu

pu podległe są robactwu ; i tych
udzielaia drzewom , nawet samo Am-
bravade drzewko stręczyste , które
tak wiele szacują w Bourbon , podk-
gle jest pędrakom. Może to zwy-
czay, który mają ci wyspiarze zasła-
niać Kawę tym drzewem , winien jest
nie i zniszczeniu kawiennic przez
Owady.

Przesadzanie Kawy.

Naylepsza pora do przesadzania
Kawy jest miesiąc Czerwiec , Lipiec ;
i Sierpień ; bo na ten czas mniej mają
soku , i ten czas jest najzimniejszy w
tamtym kraju. Jeżeliby jednak wielka
obfitość młodey Kawy znajdowała się
w szkółce , możnaby próbować prze-
sadzania iey w porach deszczowych ,
to jest Styczniu , Lutym i Marcu.
W ogólności, mówiąc dwa są sposoby
przesadzania Kawy ; ieden pewniey-
szy i pożyteczniejszy chociaż dłuższy
i pracowitszy, to jest przesadzać ją z

O Kawie.

własną ziemią. Naypewniejszy jest, bo powszechnie przez niego udają się i przyjmują planty. Naypożyteczniejszy zaś jest dla dwóch przyczyn. 100. Mniej potrzeba plant, bo ich mniej usycha. 2re. Niecierpią nic wprzesadzaniu, a zatem wzrost się bynajmniej nie spóźnia. Tym końcem używa się wykroynika ogrodniczego (*le deplantatoir*); który łatwo wyimie roślinę z iey ziemią i ucina koniec korzenia, jeżeli jest za długi. Do dołu sypie się Ogrodowa ziemia na koło szczepu i nią się napelnia; która jeżeli na spodzie jest sucha, trzeba ją wprzód skropić, niżeli się drzewo przesadzi. Drugi jest sposób wyrwać roślinę gołą, to jest bez przyległej korzeniom ziemi. Lecz niżeli powiemy o tym przesadzeniu, trzeba wprzód pomówić o ziemi na Kawiennicy sposobney.

Mieysca na Kawiennicy.

Ziemia tęga błotnista iłowata i glińska nie ma tu mieysca; bo Kawa

lubi ziemię lekką opoczystą, kamienistą i wielkie gorąca. Jeżeli zdaie się bydź żywsza i lepiej rośnie na miejscach wilgotnych, to nieczyni pożytku w urodzaju i gatunku. Ziemia czerwone na wyspie Francyi, zmieszane z krzemieniami i wielkimi kamieniami, są najzdadniejsze do plantowania Kawy. W miejscach suchych; tudzież w ziemiach czerwonych sypkich i głębokich nieudaie się, bo prędko wysycha; na miejscach zaś mokrych udaie się w tych samych ziemiach. Ziemia także czarna, która pokrywa glinę na trzy lub cztery cale, nieśłuży Kawie.

Niektórzy formują swoje Kawiennice na małych polkach w pośrzodku lasów, i uważają, że ich Kawa po nad lasem zasłonięta od wschodu słońca i mocnych wiatrów, rośla lepiej, i była piękniejsza nad inne. Lecz piękność myli, bo takie kawiennice mniej rodzą niż inne, i owoc ich iest daleko podlejszy. Kawa wyciąga powietrza i słoń-

C ij

ca, bez tych ani urodzaiów obfitych, ani owoców pachniących niewyda. Lepiejby więc było Kawiennym polom na miejscach suchych dać figurę równoległoboku wąskiego a długiego zanikniętego w lesie tak, aby większe boki na wschód były wystawione i rościągaly się z północy na południe. Trzebaby więc zrobić co 150. sążni ulice proste, szerokie, któreby przdzielały te równoległoboki na inne mniejsze, a przecinały dwa brzegi przeciwległe w kwaterze. Zeby zaś po części uniknąć wiatrów północnych i południowych, któreby całą plantacyą przeszywały, dobrzeby było sadzić drzewa pod sznur lub wplot we wszystkich ulicach, któreby same dawały ozdoby i przyjemności. Takie zaś drzewa bydz mogą *Monguier*, Drzewo czarne, *Margosier*, *Lilas Chiński*, *Badónier*, a zwłaszcza na miejscach mokrych Cynamonu, które inż w piątym, szóstym, siódmym roku potrafią ie zasłonić. Ulice daia

wolny przewiew wiatrom przyjaznym, w czasie nawałnic czynią ich poruszenie umiarkowane, i w czasie zbioru ułatwiają przenoszenie Owocu.

Na miejscach mokrych lepiej byłoby większą dać szerokość kwaterom, i bardziej przedłużyć ulice między niemi. Nie rzadko bowiem można tam widzieć, że Kawa żywo wyrasta, i nagle usycha, iakoby zatłumiona przez zbytek soków. W tym razie przekopanie rowów i spuszczenie wody iest nieuchronne. Na wyspach Francyi i Bourbon iest powszechne mniemanie, że szczepy Kawy potrzeba sadzić w odległości ze wszystkich stron na półtory stopy, ta iednak odległość zależeć bardziej powinna od natury gruntu i siły szczepu, którey mu w zrastaniu udziela.

Przesadzanie prawie iednakich ostrożności na każdym miejscu wyciąga, i potrzebniejsze iest w miejscach suchych, a niżeli gdzie indziej. Zaczyna się od przygotowania dołów

przeznaczonych do sadzenia, bo wpływ powietrza lepiej przygotuje ziemię w tych dołach. W okolicach suchych, trzeba pożytkować z dui dżdżystych do kopania dołów, i powinny być mniej szerokie, niżeli na miejscach mokrych, bo w nich drzewa stają się żywsze. Na nowiznach doły powinny być znacznie-sze, bo są pełne wielu drobnych korzeni drzewa, które trzeba uprząć, aby nieśłużyły za pastwę dla robactwa, które potym ziada korzenie Kawy. osobliwie iey macicę, i gubi drzewo. Dostrzeżono, że białe robaki naybardziej psują *takamakas* i palmowe drzewa; trzeba więc pamiętać pieńki takowych drzew spalić, i kiedy się te drzewa karczują, zaraz pieńki stosem ich gałęzi obłożyć i podpalić.

Bardzo wiele zależy na wycho-rze roślin do przesadzania. Niektórzy myślą, że lepsze są na 5. albo 6. calów grube, i doświadczenie o-

kazało , że mocne planty naylepiej się udaia. Szczepy dwuletnie i trzy-letnie dobrze się przyjmia w przesadzaniu , ale ta robota długa i trudna. Trzy rzeczy trzeba uważać w przesadzaniu. 1o. Aby wyjąć szcypek z iak naywięcey korzeniami. 2re. Zeby przy sadzeniu korzeń uciąć z u-kosa i wierzch rośliny. To nie wewszystkich zachowia koloniach , dla tego też na tem szkoduią. 3cie. Odciaw-szy obydwu końce rośliny , wsadzi się w dół , ogarnie się ziemią , nie tą iednak , która się zdołu wyrzuciła , ale inszą z bliska przyniesioną , która tylko wierzchnia iest dobra. Nasypaw-szy ziemi do dołu , utłoczy się letko ręką koło korzeni , które rozciągnione i nieskupione bydź powinny. Dobrze iest z tą ziemią zmieszać popiołu lub ugnilego gnoiu. Jeżeli zaraz po wsa-dzeniu rośliny nastaną upały , przez kilka dni ciągłe , trzeba ie przynay-mniej raz podlać.

Plewienie i opatrywanie Kawy.

Zasadzona Kawa aż do czasu owodowania inszego niewyciąga starania, prócz utrzymywania ziemi czystego. Osobliwie koło odziemka rośliny, ha gdy ich chwasty ogarną, w krótcie słabieją i żółkną. Powszechny prawie jest zwyczaj palić te chwasty, które się wykopało; dostrzeżono bowiem, że gdy były rozrzucone po roli, zwykły się puszczać po deszczu. Daleko jednak lepiej jest odziemek szczepu niemi okładać, przez co zagnoi się około Kawy ziemia i długi czas podniemi insze chwastyrosnąć nie będą, lecz powinny być grubo nałożone. Prócz tego mniej będzie roboty w powtórny plewieniu, które inż nie jest tak nagłe i tak istotne iak pierwsze, i byle tylko młode szczepy nie były zagłuszone, można bynajmniej nieważać na to, co rośnie opodał po między niemi. Oplewiając ziemię z chwastow, potrzeba ie wyrywać ręką nie rydlem,

który przecina cienkie korzonki wystające z odziemka, chyba że szczep niebardzo będzie zarósł i wkorzeniony.

W miejscach suchych najlepszym jest nawozem glina i muł rzeczny. Tu trzeba także zdejmować wilki, które oglądają zdrowe gałęzie, w miejscach zaś wilgotnych, wilkow tyle obawiać się nie trzeba. Jeżeli się znajduje na drzewie gałąź uschła, albo na polu złamana, utnie się i wykroi aż do żywego, a na ranę przyłoży się ziemi wilgotnej. Skoro na szczepie Kawy liście żółkną, jest to znakiem, że jest chory: w tym przypadku iako w pierwszym należy odrzucać nakoło ziemię, a dodać świeżej zmieszanej z popiołem i nawozem, na koniec skrapiać często jeżeli ziemia jest sucha.

Jeżeli te sposoby nieożywią słabego drzewa, należy go przyciąć a nowe puścić latorośle, które gdy wzrosną, obetną się i tylko się najmocniejszy

fza zostawi, jednak wſzytkiego obcią-
nać razem nie trzeba, ale naſtępnie
co kilka dni. Jeżeli obcięcie nie nie
pomaga, w tym razie wymuie się
drzewo, robi się dół więkſzy i głę-
ſzy niſzei pierwey, odmienia się zie-
mia, nakoniec zostawia się dół na ſtoń-
cu i deſzczach przez kilka Mieſięcy,
dla nowego ſzczepu.

Gdy widzimy że robactwo znajdu-
ie się na liſciu i owocu Kawy, potrze-
ba skopać ziemię przy odziomku, ob-
łożyć popiołem i gnoiem, wyſmaro-
wać korzenie i gałęzie błotem, iak się
wyſzey mówiło. Kawa często cierpi
oſobliwſzą chorobę, że liſcie, a na-
wet i owoc okrywa się materyą czar-
ną, która tężeie i uſycha. Jeſt to pa-
rowanie ſoku zatrzymane, i tey cho-
robie, drzewa ſtarſze nayeſcieiej
podlegają, która im przecieſz niebar-
dzo ſzkodzi.

Na wyſpach Burbońskich, a na-
wet Francuſkich, niezwykli podno-
ſić drzewa, które burza zwałała,

Spiesznie tylko okrywaią korzenie odkryte, i gdy te drzewa wypuszczą młode pniawki, prostopadle do góry rosnące, z tych pozwalaią wrosć iedney lub dwoma, a resztę obcinaią. Wiele z tych drzew niszczenie i próżno im otulaią k rzenie, bo iezeli druga nastąpi burza, zginęło drzewo. Naylepszy sposób iak naywcześniej podnieść drzewo, i te korzenie iak nayprędzey obsypać, które przy pniu zostały. Utrzymnie się tam zwyczaj obcinania wierzchołków drzewa, ażeby się gałęzie bardziey rozizerzały i zbiór owocu był łatwiejszy. Lecz do tego dwa razy nie dosyć jest obcinać: bo obciawszy wierzchołek pieńka, który rośnie pionowo, puszczaią się dwa wyrostki proste nad pobocznemi gałęziami, które pozostały, te formuią nowe olnogi, i wczasie wznoszą się tak wysoko, że nie można ręką dosięgnąć owocu, który u wierzchu rośnie. Potrzeba więc znowu przyciąć te dwa wypustki, na

na których miejsce gdy inne wystąpią, trzeba je co rok obcinać, chcąc doka-
zać tego, aby je w iedney wysokości
utrzymać. Jak się praktykuje na szpa-
lerach ogrodowych i żywych płotach,
które się co rok obcinają, aby się w
iedney wysokości utrzymywały. Po-
ra obcinania najlepsza iest w Maiu i
Czerwcu, bo w ten czas polspolicie
Kawa najmniey ma soku. Wątpić
niemożna, że drzewo, które wolno
rośnie, lepsze wydaie owoce, niże-
li obcinane; lecz te nie tyle podle-
gają burzom, i łatwiey iest zbierać z
nich owoc: Drzewa także sobie samym
zostawione są wcześnieysze. Jeżeli
drzewo Kawiane przestawa się i ob-
umiera, albo mało owocu rodzi; w
ten czas trzeba wyciąć iak nayniżey
przy ziemi, w Miesiącu Czerwcu,
Lipcu i Sierpniu, okopać odziomek
i podłożyć gnoiu. Te drzewa w do-
brym stanie utrzymywać się będą, o-
koło 40. lat.

Zbiór Owocu i Suszenie.

Zbiór Owocu nadgradza gospodarzowi prace i trudy, które podjął przy wychowaniu. Zależy zaś na tym, aby zbierać ziarna iak naydoyrzalsze, które bydz powinny koloru ciemnoczerwonego, i gdy brunatnieie, w ten czas iest czas iego zbierania. Tego iednak sposobu niewszyscy się trzymają, przeto zbierają Owoce doyrzale i niedoyrzale.

Sposób suszenia wiśni nieiest także obojętny. W naszych koloniach suszą ie na powietrzu i słońcu, w niektórych ubijają ziemię, i na nich roskładają Wiśnie Kawiane; inni kładą wprzód trochę popiołu, albo rzucają ie na trawę, i dają iey cokolwiek pochyłości dla ścieku wody, i ten sposób lepszy od tamtych. Albo też rozciąga się Kawa na boisku, czyli ziemi ubitey i w wieczór zgarnia się na kupy, okrywa się matami zrobionemi z liścia *Voakas*, aby ie zasłonić

od deszczu, który przeszkadza suszeniu. Zwyczaj ten ma wiele nieprzy-
zwoitości, bo kawa na kupie fermentu-
je, suszenie spóźnia, i psuje foki.
Lepiej byłoby ośobliwie w miejscach
suchych, rozrzucić ziarna na boisku, na-
kryć je matami przez noc i dzień,
jeżeli by deszcz padał, poruszać je
grabiami, ażeby wszystkie ziarna ko-
leyno były wystawione na słońce. Ze
wszystkich sposobów najlepiej jest su-
szyć wiśnie w suszalni, w której su-
szenie jest prętsze, pewniejszy i do-
kładniejszy. Suszalnia niepowinna
być tak obszerna, iak kto my-
śli, bo Owoc z iedney Kawiennicy
nie zbiera się razem. Gdy się ziarno
wysuszy, potrzeba go oczyścić, do
czego różne służą sposoby: iedni je
tłuką rękami w moździerzach dREW-
nianych, lecz ręczna robota jest tru-
dna i długa, a Kawa się zagniała: in-
ni używają młynów wietrznych lub
wodnych, i te są lepsze, z przyczyny
ciągłości i równości ich biegu. Od-

dzieliwszy miękisz, płóć się ziarno,
i suszy na słońcu, potem obdziera
skórka tłukąc ją, nakoniec przewie-
wa się. To zrobiwszy jeszcze się raz
suszy Kawa, niżeli się w worki wty-
puje, do czego najlepsza jest suszal-
nia, bo susząc na wolnym powietrzu,
robotą jest długa i przypadkom pod-
legła. Pewni koloniści niemają tej
ostrożności, dla tego ich Kawa nabie-
ra niedobrego zapachu. Sprzątnąwszy
Kawę z suszalni, ma być wystawiona
na wolne powietrze, a potem sypa-
na w worki.

Wychowanie Kawy, które tu
opisałem, wzięte jest z kursu Agrykul-
tury Xiędza *Rozier*, który ie tak-
że wyciął z listu bezimiennego o u-
trzymywaniu Kawy pisanego do P.
Monnier, ten list jest wpisany w Hi-
storyą Uniwersalną Roślin, którey te-
raz drugą Edycyą wydaę, przelaną
całkiem z różnych DySSERTACYI, któ-
re złączone uformują osobne dzieło.

Wychowanie Kawy w Europie?

Obaczmy teraz iak sobie postąpić można w wychowaniu tego drzewa w Europie, a osobliwie w Francyi. (g) Jeżeli się nie wsadzi w ziemię świeże nasienie kawy, nietrzeba się spodziewać, ażeby weszło, lecz sadząc je zaraz, wschodzi w sześciu tygodniach. Ta okoliczność usprawiedliwia mieszkańców tych krain, gdzie się Kawa rozmnaża, iakoby mieli warzyć w wodzie, albo suszyć przy ogniu nasiona Kawy, które cudzoziemcom przedają, bojąc się, aby przez iey rozkrzewienie nie stracili znacznego dochodu. Wzrastanie tych nasion nic niema osobliwego od wzrostu pospolitego roślin. Co się zaś tycze miejsca, w którymby się w Francyi utrzymywać

(g) Co się mowi o Francyi, może się stosować do naszego kraju, bo Kawa nie jest przyrodzoną Rosliną naszego Klimatu.

mo-

mogła? Ponieważ względ mieć trzeba na kraie, w których naturalnie rośnie, gdzie wcale nieznają zimny; musiano aż dotąd dopomagać temperaturze naszego powietrza i klimatu przez *Treyphauxy* na sp sób Hollenderski zrobione, w których mierny zapala się ogień dla utrzymania wolnego ciepła. I dostrzeżono, iż aby ochronić tę roślinę od suszy, trzeba było czasami miernie ją skrapiać, zbytnia bowiem wilgoć równie jej szkodzi, gni ją od niej korzenie, liście opadają i niszczeją. Ciepło zwyczajne, w którym się utrzymuje, powinno być w tym stopniu jak Ananasu. W trzy niedziele po zeyściu, roślina jest zdalna do przesadzania. Każda okrywka nasienna wypuszcza zazwyczaj dwie latorośle, które wczesnie rozdzielić potrzeba.

Gdy drzewo Kawiane jest chore, wysącza z swoich liści wilgoć, która przywabia robactwo, te go zaś nieodstępuią póki go zupełnie nieususzają.

O Kawie.

D

Niegobią się ony przez plókanie, które w innych przypadkach może być dobre, ale trzeba odmienić ziemię, i opatrzyć korzenie, a potem plókanie może być użyteczne. Równie szkodzi Kawię, mówi *Miller*, zostawiać długo w swoim wazonie na otwartym powietrzu, jak zbyt częste polewanie, niemniej i to jest prawda, że przeszkadzając trochę rozpościeraniu się korzeni, przymusza się drzewo do wydania więcej owocu. Najlepsza dla niej ziemia jest ta, jaka się w naszych ogrodach znajduje, byle była spulchniona. Zawsze się obiera czas letni do przesadzania jej z wazonu; przesadzając oszczędzać należy korzenie, i tylko niezdrowe lub uszkodzone odebrać się włośienki, te zaś pilnie się okrywać, które są blisko naczynia.

Drzewo wyrosłe z nasienia rodzi owoc w krajach ciepłych w 18tym Miesiącu, i tylko w krajach ciepłych Kawa może rość w otwartym polu.

Daremnieby kto u nas zostawiał ją w ziemi przez czas naszego lata chociaż tam zdaje się mieć dobrze, przeniosłszy ją do *Treyphauzu* opadłyby z niey liścia, i drzewo byłoby słabe przez całą zimę, byle tylko przynajmniej niezginęło. Można robić flance i oczka z Kawy, lecz te powoli wyrastają, i tylko drzew miernych dochodzą.

Pochwały Kawy.

Pewny Autor Anonym na pochwałę Kawy przytacza że się znajduje w 4tey Eklodze *Virgiliusza*, pod Imieniem: *Colocasia. Mixtaque Videnti colocasia funret Cacarthe.* Ziemia udaruje cię kolokazyą złączoną z przyjemnym *Akanthem*. W rzeczy samey Kawa dla swoich rzadkich przymiotów warta bydz w rzędzie tylu rzeczy osobliwych, które Poeta wylicza w swoiey piękney Eklodze, a które miały dadz tytuł owym szczeg.

D ij

śliwym wiekom nowe *Panowanie Saturna* nazwane wiekiem złotem. Ale z tego wszystkiego, coby można o niey powiedzieć, jest tylko to, że porównyując Kolokazję do Kawy, zdają się być pokrewne. Kolokazja, jest to Bób osobliwszy nad inne, który ma własność umacniania żołądka. Wszystko to służy Kawie, która jest także Bohem bardzo wybornym, leczącym bóle żołądka; w tem więc są tylko sobie podobne. Lecz z drugiej strony Kolokazja jest nasienie Egipskie, Kawa zaś Arabskie, procz tego Kolokazja jest to roślina, której korzenie, liście i kwiat wcale są różne od kawy.

Jeszcze i to jest rzeczą prawdziwą, że Kawa nie była używaną pod Panowaniem Augusta. Ta Przedziwna roślina Azyi długo była nieznana przez los podobny losowi *Cyrusa*, który był wielkim tej części Świata Monarchą. *Cyrus* iak wiemy długo bardzo uchodził za prostego pastu-

chę, lecz nareszcie przyszedł moment prawdziwej jego Wielkości, uznany był za takiego czem był, i stał się Panem Azji. Taka też była kondycja Kawy. Nie była znaioma przez wiele wieków, przyszedł nakoniec czas wielkiego iey znaczenia, co się stało iak mówią przez *Scildre i Ardrus*. Skoro ją odkryli, zaczęła panować, i zawsze panuje nad innemi ziarnami, przez swoje osobliwsze skutki. Kawa więc od 200. lat blisko, stała się napojem zwyczajnym Narodów Wschodnich, używanie im iey tak iest powszechne i potrzebne, że człowiek, który się żeni, musi dać zaręczenie swej żonie, że iey z nim Kawy nigdy niebraknie.

Alkoran Machometa, tak surowo zakazuje swoim wiernikom pić wina, iak prawo Moyżesza zakazywało żydom ieść wieprzowiny. Nietrudno im teraz wytrzymać to umartwienie od wina, kiedy mają na to miejsce Kawę. Pretendują nawet, że Kawa

lepsza iest od wina , bo ma wszystkie dobre własności wina , a nima złych jego skutkow. Wszakże ieżeli trzeba wierzyć Fizykom , ciepło naturalne sprawnie w żołądku tym samym sposobem dystyllacvą wina iak w Alembiku. Udzielając mu tego samego stopnia ciepła , spiritus winny oddziela się , w chodzi w żyły , porusza krew i razi błony muzgowe. Co się zostaje w żołądku iest tylko kwasem ; *inartartarem* wina , i ten tartar przez swoją tam bytność sprawnie w nerkach kamień , kolikę w kiszkiach , w stawach podagrę , dziwne a czasem okropne skutki wina , które nietylko nieznayduią się w Kawie , ale ieszcze przez nie poprawione bydź mogą , Którey nawet nadużycie nieiest okropne , a wszystkie od niey impresysy są łagodne i zdrowe. Dla tego cała Azya tyle szacnie Kawę , iż z trudnością zdawała się nakłonić do udzielenia iey Europie. Już dawno Europa sprowadza Dyamenty, Perły, bogate

materye iedwabiu, bawełny delikatne tkania, porcelany, korale, i wiele innych rzeczy rzadkich i drogich. Lecz Kawa iakoby była droższa od nich i szacownieysza w Azyi, iakoby była prawdziwym iey skarbem, długo ją taila i dla siebie zachowywała, iż w samey rzeczy nie mamy Kawy w Europie iak od wieku, i ieszcze teraz długo na nie czekać potrzeba.

Ta królowa iż tak rzekę nasion, przejeżdża się po królewsku; nie odprawuje dalekiey drogi, ale z *Yemen* gdzie rośnie przy wożą ją do *Moki*, gdzie ją składają na Barki do *Geddy* portu Arabii skalistey, stamtąd przenosi się na Okrętach i Statkach do *Suez* drugiego Portu na Morzu czarnym, nakoniec ładnie się na Wielbłądy, które ją niosą do *Kairu*, z *Kairu* do *Alexandryi*, gdzie wiele Narodów Europeyskich po nie przychodzą, rozwożą po swoich krajach, i znaczny znieny prowadzą handel. (g) Tyle ho-

(g) Bądź że Kultura Kawy przy tru-

wiem czynią starania o Kawę, ile gdzie indziej o zboże, i tak są troskliwi o iey obfitość i cenę iak pospolicie o zboże. Boią się o iey zabraknienie iak o niedostatek chleba, i kiedy się stanie rzadszą lub droższą, wiadomości o iey drogocie i rzadkości są nowinami zasmucającemi Powszechność.

Szacunek Kawy można jeszcze uważać z takiego względu iak złoto, iż to będąc ciągłym metalem, ma jeszcze nad inne tę wyższość, że jest gęściejsze i cięższe i mniej podpada zepsuciu. Kawa ma także trwałość większą od innych bobów, niemożna iey odniekczyć moczając, ani gotując,

dana z przyczyny częstego polewania, bądź że Turcy z natury leniwi zaniedbali rozmnażać ją w innych krajach swemu Panowaniu podległych, niewiemy jeszcze żeby inne okolice prócz Yemenu w Arabii miały ją u siebie rosnącą, co zdaie się być przyczyną, dla ktorey przed 16. wiekiem nieznałszy iey używania,

przez swoją zbyteczną twardość opiera się dwom elementom wodzie i ogniovi. Ta to twardość Kawy, której niemożna zwyciężyć tylko krusząc ją do zażycia, zachowuje dla niej tę wartość, to jest zachowuje w niej tę szacowną moc balsamiczną, że pierwej niewyparuje przed użyciem.

Cząstki składowe Kawy, (partes Constitutivæ.)

Czyniąc rozbiór Kawy Chemicznie iak w krotce opiszemy. Znayduje się w niej Siarka, której iak wiadomo osobliwsze są skutki, znayduje się olej, który jest bardzo żywiący, znayduje się cokolwiek soli, mogącey rozrzedzić humory gęste i wodniste, Nakóniec sól taka, która pomaga krwi do cyrkulacyi. Zapewniają nawet, że iey cząstki lotne, taką mają wielkość, figurę i ruch, iak cząstki *Duchów żywotnych*. I to jest także za-

letą Kawy, że gdy w niey ogień o-
tworzy pory i wypędzi flegmę, któ-
ra tłumia spirytus Kawy, rozchodzi
się szczególny zapach, który jest mi-
ły i wzmacniający. Dym i wapór,
które sprawiają ten zapach, tak jest
poważany u Wschodnich Narodów,
że niechęć z niego nie utracić w po-
wietrzu. Leci Kawa jest gorącą, że
niey pić niemożna, przyswa ieden
drugiemu do oczu wapór Kawy, co
jak mówią umacnia wzrok słaby, po-
tem wpuszczają ten wapór do uszu,
których słabość leczy, i oddalszey sła-
bości zachowuje.

Skutki Lekarskie.

Tó w powszechności jest cnotą Ka-
wy, że panuje nad temperamentem
bądź on jest choleryczny, bądź me-
lancholiczny; temperuje masę krwi,
poprawia humory, zimne, solne i
kleiste, wysusza ostrość wodnistą.
Wielką jest pomocą przeciwko słabo-

ściom pochodzącym z pełności i wielkości żywota, odrywa flegmę i wypędza, leczy katary, zasila w słabościach, i jest kordyatem w mdłościach. Nakoniec kawa ma moc ochronić w nętrze ciała od wody, któreby ie zalać mogły, i zwycięża choreby błon, nerwów i duchów niezdrowych.

Skutki właściwe i nayspewniejsze Kawy są dla głowy i żołądka. Wszystkim niezawodnie ulgę przynosi w bólu głowy choćby też nayswałtowniejszym. Są tego osobliwsze przykłady: widziano ludzi uleczonych, którym w gwałtownych i ostrych boleściach, niewiedząc co było czynić, miano trepanować głowę. Codzienne doświadczenie potwierdza tę moc Kawy *Cefaliczną*. Co do mnie, ia niemam głowy spokojney, i niemogłem się uwolnić od straszliwej migreny, pókim niepiiał Kawy, i ieżeli który dzień przestanę iej używać, czuję, że się mdy ból powraca z symptomami.

tami womitów i nudności, - od których tylko Kawa mnie uleczy. Pre-
tendują niektórzy, że jest prezerwa-
tywą przeciw apoplexyi i paraliżowi,
przeszkadzając, żeby się w mózgu
nie robiły obstrukcyje niebezpieczne,
i zapobiega nadzwyczajnym zadusze-
niom, które przez zbytne fluxye spa-
dają do gardła i śmierć nagłą sprawu-
ją. Nakoniec, Kawa utrzymuje zaw-
sze w dobrym stanie głowę, rozgę-
dza mgły, i czyni stateczne umysłu
wypogodzenie, przez co pomaga wie-
le pamięci i przytomności. Stąd ci
to jest, że Wschodni Panowie, któ-
rzy mają najdłuższe doświadczenie o
skutkach Kawy, nie idą do Dywanu
przed kawą, doznawszy tego, że po
niej czystszy mają rozsądek i przyto-
mniejszą pamięć do roztrząsania i
przenikania interesów.

Kawa, jest jeszcze cudowną dla
żołądka, i tu niby w drugiej scenie
swoje wystawia cnoty. Gdy fibry
żołądka są rozwolnione, Kawa ie ści-

ska przez ten kwasek , który ma w swojej goryczy. Udoskónala mleczyk żołądkowy, odciąga surowiznę , i zapobiega zwieraniu się , rozpędza flu. xye , utrzymuje niebezpieczne womity , trawi materye chorobne , nakoniec czyści żołądek z tego wszystkiego , coby w nim mogło sprawić zepsucie. Już dzisiaj potrzebniejsza kawa niż dawniej z przyczyny nowych i dziwnych waporów , na które się skarżą męszczyzni i kobiety. Oprócz tych , które się trafiają kobietom z affekcyi histerycznych , bywają także inne oboiey płci wspólne , których przed tym nieznano. Pochodzą one od wielu likworów nowo powynaydowanych , a które zbytek wprowadził w modę. Rofsolisy , Ratafie , wódki milfleru i insze nienżywiają się bezkarnie. Wszystkie te smakowite kompozycye drogo nam każą przypłacać tę momentalną roskosz , którą mamy w ich zażywaniu. Ony pobudzają wapory, których symptomata są

nieznośne, i więceyby ieszcze obowiąć ich się potrzeba, gdyby niedzielną moc Kawy w uspakaianiu tych waporów.

Kawa, dobra iest dla wszystkich ludzi. Wyczyszcza nerki z tey materyi, któraby tam mogła sprawić kamień, wiele ulgi przynosi podagrykom, rozwalnia te więzy, które ludziom kaydany na ręce i nogi wkładają. Kawa użyteczna tym, którzy publicznie mówią, którzy woiażują, i którzy powstaia z choroby. Pierwsi mieć będą gruntownieyszą pamięć, głos mocniejszy, i akcyą wolnieyszą, drudzy mniej się fatygują trudami, i mniej cierpią z odmiany powietrza i złych pokarmów. Ostatni w krótce odzyskają siły i pierwszą tuszą, Często nawet Kawa rychleyszą przynosi pomoc, lecząc gorączkę, którey lekarstwa zwyciężyć niepotrafiły.

Wystawiwszy tak przedziwne Kawy skutki, łatwo się wnosi, że gdyby Arabia szczęśliwa, która iest iey Oyczy-

zną niemiała tytułu szczęśliwey, to nieporównane ziarno przyniosłoby iey to nazwisko, a zapewnie ie teraz powiększa przez pożytki, które z niey rodzaj ludzki odbiera. Zdaie mi się także, że gdyby *Pitagoras* znał cudowną moc Kawy, byłby nieczynił krzywdy ludziom, obeymując ją w swoim sławnym zakazie Bobu. *Abstenez vous des feves*, Byłby zapewne położył przywilej wyłączający Kawę od niego.

Znający się na kawie zapewniają, iż aby mieć dobrą kawę, potrzeba brać uayświższą iaka wychodzi, bo gdy się zestarzeie, sok iey wysycha i moc traci, trzeba także, aby ziarno było pełne i zdrowe, żeby iego kolor był ciemno żółty, która zaś nayleksza jest naylepsza. Trzeba to mieć za baykę co niektórzy powiadaia, że nim Kawa do nas przysłana będzie, musi przechodzić przez ogień, aby umorzyć w niey urodzayność. Ten błąd łatwo

zbiła się, że moc Kawy taka jest w Europie, iak w Azyi. Co większa, że często odbieramy Kawę z iey pierwiastkową skóreczką, któreyby ogień niezostawił; zdiawszy tę skóreczkę, kolor Kawy nieróżni się od koloru tey Kawy, która niema tylko drugą skóreczkę.

Gotowanie Kawy.

Co do gotowania Kawy, to zależy od upalenia, które wielkim jest artykułem. Powinna się palić nad żarem węgla nie nad płomieniem, bo ciepło węgla lepiej ją upali, i mniej się straci przez exhalacyą. Trzeba poruszać i obracać ziarno ustawicznie, póki nieprzydzie do koloru kasztanowatego. Jeżeli Kawa jest przepalona, pozbyła wiele spirytusów, jeżeli zaś niedopalona, wiele ich jeszcze znajduie się zamkniętych w masie. Kawa zdięta z ognia powinna być nakryta, i potrzeba ją trochę ochłodzić, boby zakleiła młynek, w
któ-

którym się mele; dobrze iest także przesiać ją przez sitko dla oddzielenia plewy. Pół luta Kawy dosyć iest na dwie filiżanki, w czym żeby się nieomylić, dobrze iest mieć miarkę srebrną albo blaszaną. Wiele używa imbryczków blaszanych. Lecz ponieważ te są z miedzi, przeto ocierają się i grysapanieją, co iest niebezpieczną trucizną. Najbezpieczniej i nayporządniej iest mieć imbryczki srebrne, albo kamienne. Warzenie niepowinno bydź dłuższe nad trzecią część kwadransu, bo dłużej warząc, wiele części lotnych uchodzi. W mocnym warzeniu strzedz się potrzeba skipienia, bo przez to Kawa się traci, staie się niesmaczną, pozbawioną mocy i dobroci.

Woda iest rozplynem Kawy *vehiculum*, tak iak wino Quinquiny. Woda rzeczna iest lepsza od studzienny, i woda *Sekwany* w Paryżu lepsza iest od innych rzek, bo iest nieco purgująca. Nareszcie jeżeli się

O Kawie. E

niepiieKawy dla zabawy, iak się zazwy-
 czay przy kobietach czyni, ale z słu-
 sznych pobudek zdrowia, trzeba pić
 kawę kawną *Caffè en Caffè*, to iest
 bez cukru, inaczey niebądzie sama
 Kawa, ale mixtura, a do tego cukier
 rozpala, i odbiera iey gorycz, która
 iest gruntem naylepszych iey skutków.
 Nieiest to mówię Kawa ale Syrop, i
 Cukierki kawiane tyle znaczą co ta-
 bliczki przyprawne Czokolaty. Kawa
 za napóy wzięta, powinna bydź bez
 wszelkiey mieszaniny, trzeba od niey
 oddzielić fusy spędzając ie na dół kil-
 ką kroplami wody zimney, bo fusy,
 są to osady z grubych części kawy,
 któreby ciężły w żołądku, i wieleby
 w nim sprawiły złego. Nietrzeba
 więc pić tylko tynkturę kawy, a tyn-
 kturę prostą i czystą, która dobrze
 zrobiona wyborna iest, bo niezamy-
 ka tylko części nayczulsze, nayłago-
 dnieysze i naysiarczystsze tego zdro-
 wego ziarna: zamyka cząstki ogniste,
 które ią ulotniaią i dodaią iey smaku,

i cząstki ziemne od których nabiera gęstości. Trzeba piiać kawę, iak tylko można nayciepley, kilkakrotnie nabierać i połykać, iako widzimy ptaki piiące. Filiżanki kokowe zdaią się bydź do tego naylepsze, bo brzegi tego drzewa nietak prędko rozpalaia się iak z Porcelany.

*Odpowiedź na zarzuty przeciwko
Kawie.*

Niemozna ta zapomnieć odpowiedzi na zarzuty przeciwko Kawie, iakoby ta przeszkadzała do spania. Kawa podobna iest lasce Merkurego, *dat somnos adimitque Eneid 4. ti.* Usypia i ocuca. A że ta dwoista własność nie czyni krzywdy lasce Merkurego, więc nieszkodzi także i Kawie. Wyiaśni się to w trzech osobnych zdarzeniach. A 100. Względem tych, którzy się w iakieys ospałości znajduia dążącey prawie do letargu. Jeżeli ich Kawa z tego stanu obudza, i

E ij

czyni ich czulemi, nie jest to przeszkadzać ich spaniu, jest to przeszkadzać im gubić się, i co się w ten czas czyni, nie jest złym ale lekarstwem, jest to nowa moc życia. *2re.* Względem tych, którzy cierpią wielkie poruszenie umysłu, a poruszenie pochodzące od ciężkiej migreny, albo innego gwałtownego bólu, jeżeli przybędzie Kawa na pomoc? uspokoi tę burzę, ustanowi dachy w swym mieyscu, a w takim stanie następnie sen miły i spokojny, który Kawa zjednala. Na ostatek względem tych, którzy nie są letargiem, ani od migreny dręczeni, jeżeli się im zdarza, że po zażyciu Kawy niezasypiają na łóżku? Nie jest to bezsenność; ale jest stan czuwania. Nie jest to więc przeszkadzać snowi, jest to uczynić sen niepotrzebny. Bo pory mózgu, które Kawa otwiera dają łatwe przeyscie duchom żywotnym, które się z niey uformowały, i niepotrzebują snu, aby ie zrodził. Przystosujemy w tym mieyscu

baieczkę o Junonie, która iak mówią miała rożek olein, ten był takiey własności, że dwie albo trzy krople zażyte z niego sprawiły, iż można było dwa albo trzy miesiące żyć bez iedzenia. Możnaż oskarżać ten rożek, że ieść przeszkadzał kiedy iedzenia odeymował potrzebę? W rzeczy samey iest to doskonałość w tym kawy, że niewybiia ze snu, ale go dopełnia, niesprawuje znużenia i niespokojności z niespania, ale daie stan mocy i żywości, w którym noc dniem się staje, gdzie można pracować i czynić w lepszey dyspozycyi zdrowia, niżeli ta, którąby sen mógł przynieść.

Zacząłem mówi jeden Anonym od wyiątku z *Wirgiliusza*, kończę na drugim wyiątku. *Vere fatis satis est.* Zasiwają mówi on loby na wiosnę ia mówię na pochwałę Kawy, że to przedziwne ziarno sprawuje wiosnę w życiu człowieka, któremu daie zdrowie zawsze czerstwe i świeże, w którym się cieszy, i iest z siebie kon-

tent. Naręszcie z tego co się dotąd mówiło, ieszcze przy końcu wnieść można, że Kawa przez swoje skutki i dobroć tyle jest lepsza od herbaty ile jest lepszy owoc od liścia, a tyle szacowniejsza od Czokolaty, ile rzecz prosta od złożoney.

Różne zwyczaje w używaniu Kawy.

Dobre skutki Kawy zależą poczęści od wyboru ziarna. W Kawie z wysp naszych więcey zalecaią ziarna drobne i zielonawe (h) niżeli wielkie

(h) Zielony kolor jest ozdobną sukienką Kawy, dla ktorey więcey bywa szacowana niż innego koloru, tak dalece że iedni istotne na nim zakładają własności, drudzy, troskliwie nawet dochodzą czyli ten kolor nie jest w niey zmyślony i poprawiony przez sztukę. Miałem w tey mierze udzieloną obserwacyą, że Kawa, którą z handiu bierzemy namoczona w wodzie farbuie ją zielono, i daie podeyżenie, że jest gryszpanem zafarbo-

i prawie białe, lubo te lepszy mają zapach- P. Olter twierdzi, że Orientalni mało szacują kawę z Jawy, i że nad nią przenoszą kawę z naszych wysp Francuzkich. W samey rzeczy lepsza jest w smaku i co do oka, a kiedy jest dobrze wybrana, naśladowie kawę z Moki co do wielkości ziarna, a nawet co do koloru. Ten Autor

wana. Wiemy, że grysipan jest kompozycją miedzi i octu, a miedź w każdym sposobie użyta jest trucizną dla ludzi, i w częstym zażywaniu kawy mogłaby być śmiertelna. To mi było pobudką do zrobienia niektórych doświadczeń, i przekonania się o takowym podstępie na zdrowie ludzkie. Tym końcem moczyłem Kawę surową w wodzie czystey; ta wprawdzie zafarbowowała się kolorem ciemno zielonym, różnym jednak od koloru gryszipanu. Dla odkrycia zaś miedzi, zrobiłem doświadczenia, przez przyzwoite „Reactiva”, lecz żadnego znaku i podobieństwa miedzi nie znalazłem. Zatem farbowanie Kawy niepochodzi wcale od gryszipanu.

dodaie , że Kawa straciła wiele smaku z przyczyny ziemi , w której się teraz utrzymuje , ale spodziewa się , że się poprawi , gdy się drzewa lepiey podstarzeją. *Prosper Alpin* , mówi , że Egipcyanie pią przez cały dzień Kawę , lecz rano pią ją naczczą i ciepłą , gotując w 20. funtach wody półtora funta kawy z swojej skóreczki oczyszczoney i upaloney. Inni tańszy opalone ziarna , nie robią z niey infuzyi , lecz ją wygotują do połowy , potem cedzą i chowają w naczyniu przykrytym , skąd za każdym razem biorą iey co potrzeba : tym jednak sposobem musi tracić swój zapach. Arabowie pią zaraz kawę iak uwre , niedając się ustać , bez cukru i bardzo w małych czareczkach. Inni spomiędzy nich obwiązują imbryczek mokrą chustą , co sprawia opadnienie fusów , i czyni napoy czysty. Prócz tego na wierzchu robi się iakaś niby śmietana , a gdy się do kubków nalewa , więcey się kurzy , i

wydaie iakąs parę tustą. Arabowie lubią w siebie ciągnąć tę parę dla wielkich skutków, które iey przypisują.

Ludzie godnieysi w tamtym kraju, inszego używają sposobu, który tylko im iest właściwy: Nieużywają ziarna kawy, lecz tylko skóreczek, czyli lupinek tym sposobem. Bierze się skórka kawy dojrzałej, i skruszwszy ją, trzyma się w małym piecyku nad węglami, obracając ją, aby się niespalila, lecz tylko zarumienila. Tym czasem gotnie się woda w mlyczku, a gdy skórka iest gotowa, wysypie się do niey i warzy razem iak kawa pospolita. Kolor tey kawy podobny iest kolorowi najlepszego piwa Angielskiego, nietrzeba tam kładź cukru, bo niema żadney goryczy, owszem czuć tam iakąs słodycz przyiemną. Ten napóy nazywa się kawą Sultanską *Cafe ala Sultane*. We wszystkich krajach bardzo ma wielki szacunek. Chowają je skórki w miejscu lardzo suchym i zamkniętym, bo od wilgoci nabiera przykrego smaku.

Piotr *de la Valle* mówi, że Turcy zawsze piją kawę bardzo gorącą po obiedzie i iedzą razem ziarna z melonów. *Thevenot* pisze, że niektórzy kładą goździki i ziarna kardamomu, inni dodają cukru, lecz ta mieszanina odbiera dobroć i zdrowość. Według *Alpina* Egypcyanie, którzy używają skórki kawy, mniej daleko ich kładą, niżeli ci, którzy używają ziarna. Jedni z nich kładą 6. uncyi, drudzy 9. do 20. funtów wody zrodłowej, którą każą wywarzyć do połowy, piją ją rano na czczo po szklance albo więcej. Na każdą oślobę biorą blisko trzecią część łyżki stołowej, sypią do wielkiej szklanki wody wrzącej, dodając cokolwiek cukru, i zagotowawszy cokolwiek, wylewają do czarek.

Kawa świeżo zebrana, potem upalona i zgotowana daje likwor przyjemniejszy niż sucha. *Miller* mówi że go robił z kawą pielegnowaną w Anglii, i przewyższała najlepszą kawę

nałzą z Moki, i że tę różnicę świeżego i suchego ziarna postrzegają nawet w Ameryce.

*Zdanie samego P. Buchos, Autora
o Kawie.*

Wyłożywszy w pochwalach Kawy zdanie Anonima, rozumiem, że także powinien powiedzieć, co sam o niej myślę. Rzeczą to jest pewną, że kawa używana jako infuzya ożywia i czyści krew, jest zalecona przeciwko wiatrom, świerzbowi, szkorbutowi, obstrukcyom, zatrzymaniu ciałów miesięcznych, różnym słabościom macicy i chorobom mężu, o ciężłości, smukowi i migrenie, ułatwia dygestję, zapobiega podagrze i puchłynie. Para z niej ciągnie się oczami dla odwrócenia płynienia z oczów, uszami zaś, dla rospędzenia wiatrów, i warczenia, Kawa nawet używana jest na kamień, zatrzymanie uryny, dysenteriją, biegunkę,

echymosim, odmienia przykry zapach potow, i lekarstw gubiących włosy. Niektorzy Autorowie nieboią się zalecać ją powszechnie, dla zapobieżenia wzburzeniu krwi, i opadnięciu sił, może być tym użyteczna, którzy wiele iedzą owocow. Xdz: *Malebranche* pisze, że ieden człowiek wpadłszy w apoplexyą, był uleczony przez kilkokrotne enemy z kawy. Lecz niektórzy Fizycy utrzymywali, że wiele własności Kawy są tylko skutkami wody ciepłej, która Kawę roztworza, bo ieżeli mówią oni, iemy Kawę suchą, niedoznaliemy tego o-rzeźwienia duchów, iak kiedy ten sam proszek kawy będzie w wodzie warzony. Więc się można przekonać o skutku przeciwnym.

Nareszcie zdania o Kawie są podzielone. Wiele Lekarzow ganią używanie iey ustawiczne. Niektóre osoby dostają od niey iakiegoś drzenia, inni stali się podległemi bólowi głowy, który ich czynił niezdatnemi do wszy-

stkiego, a który im ustał, skoro się wstrzymali od kawy. Widziemy także osoby, które Kawa wprawia w ustawiczną bezsenność, z której niszczy ją. Ale podobno oni nie bardzo byli uważni w iey zażywaniu, i na czas iey zażywania; są to zazwyczaj temperamenta krwiste, albo melancholiczne, albo obydwa razem. Postrzegamy, że jeżeli osoby są ociężałe, ponure, przysiadnięce, których pożywienie jest grube, i niewiele używają tęgich likworów, służy im kawa, iako to Turcy, którzy biorą ją nawet po opium albo po iedzeniu. Roskosze Seraiu i Opium może im czynić kawę potrzebną.

Hoffman i Schultz, mówią, że używanie Kawy sprawiło często osypkę czerwoną (*pourpre miliaire*) osobliwie po połogach, z przyczyny, że ten napój krew i humory zbytnie porusza. To jest pewna, że Kawa na wodzie sprawiła krwi płynienie obfitsze, przeszkadza mniej lub wię-

cey częstym stolcom, wzięta zaś z mlekiem i cukrem zaprasza częścicy do garderoby. Ale mało iest likworów, któreby więcey działały na Lymfę iak ta kombinacya kawy, cukru i śmietany, i któreby tak dzielny skutek sprawiły. Nie tylko sprawiue prędzey lub późniey plynienie białe, ale też gdy iey kto ustawicznie zażywa powiększa ich plynienie prawie w tym molnencie, gdy się napiie kawy z śmietaną. Jeżeli matki są dosyć mocne, że niepodpadaia tym słabościom, tedy ich córki podlegaia im w 10. albo 12. roku.

Szymon Pauli utrzymuie, że zbytnie używanie kawy enerwuię ciało i umysł, wysuszaiąc ie nieznacznie przez zbytek siarki, iednak zdanie poparte od *P. Jussieu*, chce mieć używanie kawy bardzo pożyteczne ludziom uczonym. *P. Cornier* dawny Lekarz Akademii Paryskiej kazał utrzymywać propozycyą, która dowodzi, że ten napóy iest zdrowy wszy-

stkim wiekom , wszystkim tempera-
mentom i oboiey płci. W reszcie
zdarzyć się może , że w naylepszych
rzeczach zbytek czyni ie nieużyte-
czne a nawet i szkodliwe , każdy po-
winien się radzić swojego zdrowia , i
zaprzestać kawy, kiedy postrzega zle
iakié skutki. Gdy się używa kawy za
lekarstwo , iako to na migrenę , do-
brze iest brać ią nayprzód przez ca-
ły miesiąc co rano , potym dwa ra-
zy na tydzień , nakoniec , raz tylko w
tydzień. P. *Loob* mocno skutki Ka-
wy wychwala. Czytając mówi on Hi-
storyą Roślin *Raya*, postrzegłem tam
ten przypis: że Kawa chorobę kamie-
nia leczy. Aże sam dawno cierpiałem
boleści kamienia , odważyłem się
próbować tego lekarstwa , i pić co
dzień pół kwarty wyborney Kawy.
Zacząłem ią pić w roku 1722. i odtąd
aż do roku 1738. niepamiętam , czy-
lim miał dwa przypadki nephrytyczne,
i to ieszcze lżeysze iak pierwey.

Sporządzenie Kawy rozmaite.

Kawa sporządza się, tak dla pokarmu iak dla napoju rozmaitym sposobem:

asze. Sporządzenie Kawy iako napoju. Pali się, czyli praży Kawa w piecyku glinianym polewanym, mieszając ją ustawicznie łyżką drewnianą, albo też sam piecyk poruszając, póki Kawa nienabędzie koloru czarnofioletowego, potem mele się na proszek w młynku do tego służącym. Warzy się woda w Imbryczku, i gdy zawre, wyimnie się z ognia, sypie się blisko dwa łoty tego proszku do funta wody (i) mieszając łyżką

-
- (i) To sporządzenie Kawy niebędzie pewnie do smaku naszym kawusiom, których gęba zepsuta mocnymi przyprawami Kawy z cukrem i śmietaną pogardza cienkimi oney Dekoktem, iaki Medycy zalecają. Ztąd można się domyślać, że wyliczone pochwały

ką tak dla rozmącenia w wodzie iako
też dla zapobieżenia wybieganiu z im-
bryczka. Co gdyby się zdarzyło,
trzeba dolać troszkę wody zimney do
imbryczka, a tak zatrzyma się ski-
pienie. Dobrze także jest ułać co-
kolwiek wody, niżeli się wsypie Kawa
w imbryczek, którą potem potrosze
dolewać można dla opądnienia burzą-
cey się kawy. Wstawia się więc im-
bryczek do ognia, i tam zostaje bli-
sko kwadransu, potym się wyimwie
dla ustania, a gdy się ustoi wylewa
się ciepło do filiżanek i piie się z co-
krem dla poprawienia goryczy, któ-
raby przykra była dla tych, co do
niey nie są przyzwyczajeni. Gdy się
ugotuje Kawa, trzeba ją zlać ieże-
li ją chcemy zachować, iednak im ją
więcey odgrzewamy, tym więcej tra-

Kawy niemoga się stosować do sposo-
bu zażywania iey po naszemu, który
odmienne często może pokazać sku-
tki.

O Kawie. F.

ci z swoich przymiotów, czernieje tylko i staie się słabszą. Aby się ustała Kawa, trzeba wrzucić kawałek cukru, albo rogu ieleniego w proszku, który ią w momencie oczyści. Przednia robi się Kawa, sypiąc umiętą do imbryczka srebraego, i potem na nią nalewając wody wrzącej i mieszając, a skoro się ustoi, wylewa się do picia, tym sposobem nie jest gorzka i mocno pachnie, ale większą miarę sypać iey trzeba.

2re. Kawa po Grecku, *le Cafe à la Grecque*. Zeby Kawę zrobić po Grecku, trzeba w worek rzadki nasypać Kawy umiętej, i nalać na nie wody wrzącej ile potrzeba, skoro się ustoi w naczyniu, dać ią gorąco. Jeżeli niemasz woreczka, gdy woda zawre w imbryczku, sypać do niej Kawę, i mieszać łyżką, potrzymawszy przy ogniu żeby się ustała, zlać czystą, zachowując ściśle ten porządek, pokaże się na wierzchu likworu oleiek pływający i Kawa mieć będzie zapach.

Gdy się długo gotuje Kawa olej istotny wyparnie: cóż się dopiero niedzieie, kiedy się kawa pali na wielkim ogniu? Kawa przepalona, ma smak gorzki, mocny i bardzo rozpala. W wielkich Domach iest zwyczaj czyścić ją kleiem rybim, prawda że likwor iest przyjemniejszy co do oka, ale ten klej łączy się z olejem istotnym, wciąga go, i pozbawia z niego kawę, w której tylko ta iedna część iest aromatyczna i przyjemna.

3cie. Gotowanie Kawy niepaloney.
To sporządzenie zależy na tem, aby wyciągnąć tynkturę z kawy podobnie iak z cherbaty. W 3 drachmę Kawy w ziarnie wyczyszczoney z swoiey skóreczki, warz ją przez pół kwadransa w półkwarcie wody. potem odstaw od ognia, gdzie nabierze koloru brunatnego, a gdy postoi czas iaki, wypiesz ją ciepło z cukrem, można ieszcze drugi raz i trzeci raz użyć tey Kawy, która się już gotowała.

F ij

4te. Nowe sporządzanie Kawy. Choway codzien fusy z twoiey kawy, potym ie wysusz na wolnym powietrzu, i zachoway w miejscu suchym. Uzbierawszy ich dosyć, włożysz ie w tygiel i wstawisz do ognia, aby te fusy obróciły się w popiołek biały. Potym schowasz w puszcze drewnianey, i dobrze zamkniętey przed wilgocią. Chcąc ie używać, tak sobie postąpisz: Weźmiesz fusy świeże dnia ostatniego, i do trzech funtów fusów wsypiesz trzy łyżki popiołu, i w kwarcie wody będziesz gotował przez pół godziny, potym odstawisz ochłodzisz i przecedzisz ten likwor przez bibułę, który będzie czysty iak woda, którey się do kawy zażywa. Jeżeli to wszystko dobrze było zrobione, sypiąc do tey wody zwyczajną ilość Kawy, będziesz miał napóy daleko mocniejszy i przyjemniejszy. Wszystkie te zabiegi, zdawać się może będą przy trudne, lecz leniwcy niebędą tego żałować.

5te. *Śmietana kawy, (Creme de Cafe.)* Weź na miseczkę kwartę śmietany, dodaj kawałek cukru, i dwie łyżki kawy umieltej, gotuj to razem, a odstawwszy od ognia weź dwa albo trzy iaja kurze; otwórz je, odeym błonę wewnętrzną, usiekaj i wsyp w kubek albo inne naczynie, dodaj kubek twojej śmietany kawianej, wstaw do ognia albo w popiół gorący. Zrobiwszy tę mieszaninę, wlej ją do reszty śmietany kawnej, precedź dwa albo trzy razy przez sito, postaw znówu twoją miskę w popiele ciepłym, wlej do niej resztę śmietany, przykry drugą miską i powierzchniu obsyp węglami; Gdy się zrobi śmietana, zostawisz ją na miejscu chłodnym i możesz dawać przy końcu stolów na ciepło lub zimno. Możesz iey także użyć do lodów.

6te: Inny sposób, Weź Kawy ile potrzeba na cztery filiżanki, ugotuj ją w imbryczku na wodzie, a gdy się ustoi, zley, zmieszay ją potem z kwar-

tą śmietany i kwaterką cukru, wygotuy aż do połowy, zabiy czterema żółtkami iaia i łyżeczką maki, przedź potym przez sito, i gotuy nad warem wody wrzącey. Ta śmietana iest zdrowa i smaczna.

7me. Cukierki lodowate z Kawy. Zeby sześć tabliczek zrobić. Odważ cztery łóty wody i zagotuy w imbryczku, doday przynaymniey sześć uncyi Kawy iak na kawę zwyczajną, gdy się ta ngotnie, ustoi i zleie, wleiesz ią do śmietany, która się inż gotowała pierwey z funtem cukru. (Trzeba wprzód zmierzyć śmietanę, niżeli się gotnie i potrzeba iey wziąć tyle ile cztery tabliczki ważą.) Gotuy śmietanę z kawą i cukrem, póki niewywe o trzecią część, obracając ią ustawicznie przy ogniu, potym ią zleiesz do donicy i trzymać będziesz póki nie zlodowacieie.

8me. Syr lodowaty z Kawy. Ugotuy Kawy podług zwyczajn, biorąc 12. łótów na pół kwarty, gdy się ustoi

i zleie , weź kwartę śmietany , która-
by mogła się ogrzewać , i gotuy ,
dodaj funt cukru i Kawy zlanej , niech
zawre pięć albo sześć razy mieszając ,
potym wstawisz śmietanę do piasku
w pianicy , aby się zsiadła i zlodow-
aciała.

ote. Androty Kawiane. Weź
ćwierć funta cukru tuczonego , dwa
iaia świeże , dobrą łyżkę Kawy prze-
sianej , wsep do niej i umieszczaj to
razem , dodając po trosze dwa razy
tyle śmietany , tak ażeby twoie ciasto
nie było ani zbyt rzadkie ani tęgie ,
ale żeby się ciągnęło za łyżką . Roz-
grzyj potym androtnik w piecu , na-
trzyj go z obydwóch stron woskiem
izrzającym albo masłem posmaruj ,
wlej potem do niego dobrą łyżkę cia-
sta , zamknij androtnik , i wstaw do
pieca , upiecz go z iednej strony ,
przewróć na drugą , a gdy miarku-
iesz że androt jest gotowy , otwórz
androtnik czy jest piękny złotawe-
go koloru , i równo upieczony? zaraz

go wyimiesz, i położysz na wałku, przyciśniesz go ręką, aby się zwinął i tak zostawisz póty póki drugiego nie zrobisz, a gdy się drugi przygotuje, tym czasem pierwszy zdeymiesz z okręgu, i skoro będą wszystkie gotowe, postawisz przetak, w którym są androty na wolnym powietrzu, aby ie sucho przechować do użycia.

Ute. Łody Kawiane. Warz po dwa albo trzy razy sześć uncyi Kawy, w pół kwarty wody, gdy się ustoi zleiesz, i dodasz pół garca dobrej śmietany trzy kwaterki cukru, będziesz to gotował mieszając, póki niewywre o trzecią część, potym odstawisz od ognia, i wleiesz do donicy, żeby się zsiadło i zlodowaciło.

Ute. Piana Kawy. Zrób Kawę podobną zwyczajną, biorąc sześć uncyi Kawy do kwarty wody, niech stoi przynajmniey przez godzinę, niżeli się zleie, potem w bieżesz sześć iay świeżych, rozbiesz ie niekładąc do ognia, przyday pół garca śmietany i

funt cukru , umieszay dobrze razem ,
a gdy się cukier rospuści , będzie go-
towa piana.

Dla tego tylko opisałem te sposo-
by, aby nic nieopuścić dla czytelnika
o Kawie. To samo czynić będę w in-
nych Dyssertacyach o Roślinach po-
karmnych.

Kawa w ziarnie przyimuie zapach
wszystkich ciał otaczających , i wil-
goć iey szkodzi. Naylepszy sposób
przechowania iey jest zawieszać ią
w worku u balki w szpiklerzu lub in-
nym iakim mieyscu , gdzie powietrze
przechodzi. Doktór *Harmand* z Nan-
cy wielki miłośnik Kawy, tak ią zaw-
sze zawieszał przez pięć lub sześć
lat, i dopiero iey używał, a taka by-
ła na ten czas, iak Kawa Moki.

Xiądz *Rozier* mówi, że wiele robił
doświadczeń, aby niektórym Kawom
odjąć smak iak nazywają *morski* i ie-
den tylko sposób mu się udał, to jest:
wrzucić Kawę do wody wrzącej, i
kilka minut poczekawszy odlać, wy-

stawić potym ziarno na dobre słońce, albo co jest jeszcze lepiej do izby ciepłej, nakoniec zawiesić ją u bal-ki i tak ją trzymać. Sposób ten uży- się także na Kawie zieloney.

Czasem naśladowie się Kawa używa- iąc zamiast iey żyta palonego, albo ko- rzeni cykoryi krajanej w kawałki, a nawet i ziemniaków. Tym końcem przygotują się ziemniaki w następują- cy sposób. Trzeba wziąć pewną ilość ziemniaków albo patatów, i troszkę ie zagotować, aby z nich zdiąć skór- kę, skoro ostygną, pokraja się w ta- larki cienkie, rozciągnawszy je na desce lub blasze, ususzą się w piecy- ku takim, jaki bywa za naszymi pie- cami. Przewracają się te ziemniaki, aby lepiej uschły, co gdy się stanie, już będą gotowe do użycia, do zacho- wania lub upalenia. Upalą się jak zwyczajna Kawa, lecz niezbytecznie i melą się w młynku. Do ośmiu fi- żenek tego proszku, trzeba dodać ieden bialek iaja, aby im nadadź ia-

kaś gęstość. Napóy zaś z nich robi się iak Kawa z mlekiem i cukrem, bardzo iest zdrowa, nierospala tak iak Kawa, i zdaie się bydz zgodna z naszym Klimatem i naszą konstytucyą.

ROZBIOR KAWY CHIMICZNY.

Akademiia Krolewska Nauk, czyniła rozbiór Owocu kawiego, który z całego drzewa sam tylko iest zazywany. Palono trzy funty kawy, po upaleniu ubyla czwarta część ciężaru na wadze. Warżono potym dwa funty ośm łótów tey Kawy upaloney i zmełtey w 12. funtach wody, ta dekokcyja odlączona od fusów, złana powoli i dustryllowana w łaźni waporów wydała 6. funtów 18. łótów likworu czystego, który był z początku bez smaku, potym wydawał smak kwasu wolnego, a nakoniec kwasu mocnego. Masa, która w Alembiku została wygotowa-

na do gęstości Extraktu stałego ważyła 17. uncyi i 2. drachmy, które dystylowane w retorcie wydały 5. uncyi i 1. drachmę 60. gran likworu kwaśnego, 2. uncye 3. drachmy 30. gran likworu ostrego albo alkalicznego z trochą soli latney, iednę uncją pięć drachm i put grana oleiu gęstego. Masa czarna, która została w retorcie rzadka i gębczała ważyła 4. uncye i put drachmy. która kalcynowana więcej iak półgodziny na ogniu odbitym lub tyglu, zawsze zostawała czarna, wydawała dym i płomień przez cały czas, i zmniejszyła się do iedney uncyi i trzech drachm. Po skalcynowaniu wyciągniono z niej przez ługowanie 7. drachm 70. gran soli alkaliczney stałej, która miała zapach i smak siarki. Strata więc cząstek przez dystylację w retorcie była 3. uncye 9. drachm 48. gran, a w kalcynacyi cząstki które uleciały w

dymie i w płomieniu 2. uncye 5.
 drachm 36. granów wynosily.
 Przez rozbiór tego likworu pokazu-
 ie się, że puł uncyi Kawy spaloney
 zamyka drachmę 68. ziarn extra-
 ktu gestego, około 50. gran soli
 kwaśney, 8. gran soli lotney, 13.
 gran oleiu, który się zbliża do gę-
 stości tłuszczu, 8. gran soli Alkali
 statey, a 4. grana popiołu albo zie-
 mi. Lecz proszek wyciągniony
 przez dekokcyą i wysuszony wa-
 żył tylko 23. uncye 6 drachm, a
 za tem więcey iak 12. uncyi tego
 proszku rozpuściło się w dekokcyi.
 Nakoniec dystyluiąc po wywarze-
 niu ten proszek w retorcie wyszło
 5. uncyi 1. drachma 36. gran oleiu
 gestego nakształt tłuszczu, 38. gran
 soli lotney. Wyciągniono z retor-
 ty 6. uncyi, 4. drachmy masy
 czarney; ktora kalcynowana przez
 8. godzin, zostawiła 4. drachmy,
 24. gran proszku szarego, z które-
 go przez tógowanie wyciągniono

24. gran soli, ta nie była czystą alkaliczną, ale słoną. A tak części, które się rozproszyły i utraciły w dystyllacyi równają się ciężardwi 5. uncyi 25. gran, a w kalcynacyi 5. uncyi 7. drachm 48. gran. Z tego rozbioru Kawy można wniesć, że iey moc zależy najprzód od oleiu gęstego empireumatycznego, lecz który się mocno rozrzedza, i napelnia cząstkami ognia, prażąc go z cząstkami soli lotney.

TRZECI GATUNEK KAWY.

Trzeci gatunek Kawy; iest Kawa kiściata. *Cofea paniculata*. *Cofea ramis quadrangularibus, foliis angulatis ovato oblongis, acutis, corollis quadrifidis*. Aublet 125. & przez Garipous vova virouga. Pieniek ten Kawy wyrasta na siedm albo ośm stop, a pięć lub sześć calów średnicy. Skórka iey iest szarawa mar-

szczona i popękana i stóy drzewa
twardy i białawy. Im więcej ro-
śnie, tym więcej wydaie odnog na-
przeciwko siebie gałęzistych, sęka-
tych o czterech węglach. Gałęzie
wydaia przy każdym sęku po dwa
listki przeciwnie, i krzyżujące
się. które są zielono lśnące, gład-
kie, świecące się mocno, owalnego
kształtu, i cienko zakończone. Nay-
większe mają ośm calów i pół dłu-
gości, a trzy i pół szerokości na o-
gonku krótkim. Przy wyrastaniu
tych ogonków przeciwnie, znajdu-
je się z każdej strony szypułka
szeroka i ostra, która potym opa-
da. Kwiaty wyrastaia na końcu
gałęzi, w kształcie kiści, których trzo-
nek, gałązki i promienie są czwo-
rokątne, kielich małeńki i iedno-
listny, na swoim brzegu zagięty;
czterema punktami nakropiony, ko-
rona biała, z iednego listka na na-
sienniku około dna osadzona. Jey
szyka długa podzielona na cztery

rukki szerokie i ostre. Pręcików
 jest cztery osadzonych na wewnętrznej stronie; w środku rurki
 nad iey podziałami. Ich nitki są
 krótkie, główki mają długie z dwoma
 woreczkami, które się otwierają
 na dwie strony. Znamie jest
 nasiennikiem, który się zrasta z kielichem,
 otoczony jest krążkiem, z którego
 środka wychodzi słupek zakończony
 znamieniem o dwóch blaszkach błękitnych.
 Nasiennik staie się woreczkiem błękitnym,
 mięsistym, zamyka dwa nasiona
 do siebie przyrośnięte mające roweczek
 podłużny. Czasem iedno nasienie
 wypada. Kwiaty tego drzewa wydają
 zapach podobny Hiacyntowi ogrodowemu.
 Ten gatunek wystawia nam Historya roślin
 Guiany Francuzkiej, przez P. Aublet, tab:
 58. Rośnie naturalnie w lasach Guiany,
 która się nad brzegami rozciąga.

Czwar-

Czwarty Gatunek iest Kawa Guiany
Cofea Guianensis. *Cofea floribus quadrifidis, baccis exiguis, dispermis.*
 Aublet 150. To drzewo wypuszcza
 z korzenia pień drzewny, stołowy,
 rosochaty i gałęzisty, na dwie sto-
 py wysoki. Odnogi iego i gałęzie,
 przy każdym sęczku noszą po dwa
 listki naprzeciwko siebie krzyżują-
 ce się, które są zielone, gładkie,
 tęgie, lśnące się, owalne i kończy-
 się na ogonku. Z pomiędzy ie-
 dnego ogonka i drugiego iemu
 przeciwnego wychodzi szypulka
 długa, kończysta, twarda i zielo-
 na, pod nią iest wydatność rością-
 gająca się od iednego węzła do dru-
 giego. Naywiększe listki mają dwa
 cale długości, a dziesięć szerokości.
 Skąta listkowego wyrasta wiązka
 kwiateczków małych i białych,
 kielich iest iednolistny dzielący się
 na swoim brzegu na cztery blaszki
 twarde i ostre, korona iednolistna
 około kręga do nasiennika przy-
 O Kawię. G

sadzona. Rurka iey długa na dwie linie. Jcy zawóy na cztery brety dzieli się. Pręcików iest cztery nisko na wewnętrzney stronie rurki stojące nad przedziałami, ich nitki są krótkie. Główka iest długa z dwoma torebkami. Słupek iest nasiennik okrągły, zrostły z kielichem opasany krągiem, z którego szrodka wychodzi szyika zakończona znamieniem o dwóch blaszkach. Nasiennik staie się potym jagodą okrągłą fioletową, który zamyka dwa nasiona skórkowate z wdney strony wypukłe z drugiey spłaszczone zamknięte w kielichu. Ten gatunek wystawia tab: 57. Historyi Roślin Guiany Francuzkiey przez P. Aublet. Rośnie w Guianie w wielkich lasach d'Orap.



Biblioteka Jagiellońska



stdr0026294

